

Menus Avril 2022 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ EBREL 2022

LUNDI / LUN 28	MARDI / MEURZH 29	MERCREDI/MERC'HER 30	JEUDI / YAOU 31	VENDREDI / GWENER 1 ^{añ}
<p>Ceufs durs </p> <p><i>Uiou poazh-kalet</i></p> <p>Hachis Parmentier</p> <p><i>Hacheiz mod Parmentier</i></p> <p>Salade verte </p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p><i>Yaourt get frouezh</i></p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><i>Krampouezh formaj-laezh</i></p> <p>Sauté de porc</p> <p><i>Frinkadenn voc'h</i></p> <p>Carottes Vichy </p> <p><i>Karot mod Vichy</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Potage</p> <p><i>Soubenn</i></p> <p>Pâtes aux légumes </p> <p><i>Soubenn legumaj</i></p> <p>Fromage râpé</p> <p><i>Formaj-laezh rasklet</i></p> <p>Gâteau</p> <p><i>Katev</i></p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p><i>Meskadenn legumaj</i></p> <p>Escalope de poulet</p> <p><i>Skalopenn yar</i></p> <p>Riz Pilaf </p> <p><i>Riz pilav</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p><i>Saosison get kignen</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Pommes de terre et brunoise de légumes</p> <p><i>Avalou-douar ha bruneoz legumaj</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Glace</p> <p><i>Skornenn</i></p>
LUNDI / LUN 4	MARDI / MEURZH 5	MERCREDI / MERC'HER 6	JEUDI / YAOU 7	VENDREDI / GWENER 8
<p>Carottes râpées</p> <p><i>Karot rasklet</i></p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p><i>Toazennou giz Bologna</i></p> <p>Fromage râpé</p> <p><i>Formaj-laezh rasklet</i></p> <p>Compote </p> <p><i>Yod-avalou</i></p>	<p>Salade de quinoa et légumes </p> <p><i>Saladenn quinoa ha legumaj</i></p> <p>Emincé de porc</p> <p><i>kig-moc'h skejennet</i></p> <p>Haricots verts</p> <p><i>Fav-glas</i></p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p><i>Yaourt get frouezh</i></p>	<p>Rillettes </p> <p><i>Rilhet</i></p> <p>Burger de veau</p> <p><i>Burger kig-leue</i></p> <p>Poêlée de légumes et pommes de terre </p> <p><i>Paelonad legumaj hag avalou-douar</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Salade verte</p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Brandade de poisson</p> <p><i>Brandadenn besked</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Salade de fruits </p> <p><i>Saladenn frouezh</i></p>	<p>Salade Arlequin</p> <p><i>Saladenn Arlikin</i></p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p><i>Lazagn legumaj</i></p> <p>Fromage blanc</p> <p><i>Formaj-gwenn</i></p> <p>Beignets aux pommes </p> <p><i>Bignez avalou</i></p>
LUNDI / LUN 11	MARDI / MEURZH 12	MERCREDI/MERC'HER 13	JEUDI / YAOU 14	VENDREDI / GWENER 15
<p>Salade verte, toasts chèvre chaud </p> <p><i>Saladenn, tostennoù formaj-laezh gavr tomm</i></p> <p>Sauté de dinde</p> <p><i>Frinkadenn yar-Indez</i></p> <p>Blé</p> <p><i>Gwinizh</i></p> <p>Compote</p> <p><i>Yod-avalou</i></p>	<p>Taboulé</p> <p><i>Taboule</i></p> <p>Colombo de porc</p> <p><i>Kolombo kig-moc'h</i></p> <p>Purée de carottes</p> <p><i>Flastrenn garot</i></p> <p>Petits suisses</p> <p><i>Suisou bihan</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Salade Piémontaise</p> <p><i>Saladenn giz Piemont</i></p> <p>Steack haché</p> <p><i>Kig-bevin drailhet</i></p> <p>Ratatouille </p> <p><i>Ratatouilh</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Betteraves rouges </p> <p><i>Betrav-ruz</i></p> <p>Gratin de macaronis aux poireaux</p> <p><i>Kreien makaroni get pour</i></p> <p>Fromage blanc </p> <p><i>Formaj-gwenn</i></p> <p>Glace</p> <p><i>Skornenn</i></p>	<p>Houmous et bâtonnets de carotte</p> <p><i>Houmous ha bazhigoù karot</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Boulgour et haricots verts </p> <p><i>Boulgour ha fav-glas</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruits de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>
LUNDI / LUNDI 18	MARDI / MEURZH 19	MERCREDI/MERC'HER 20	JEUDI / YAOU 21	VENDREDI / GWENER 22
<p>LUNDI DE PAQUES</p> <p>LUN FASK</p>	<p>Salade avocat, fêta, olives</p> <p><i>Saladenn avouk, feta, oliv</i></p> <p>Escalope de poulet</p> <p><i>Skalopennou kig-yar</i></p> <p>Pâtes </p> <p><i>Toazennou</i></p> <p>Fromage râpé</p> <p><i>Formaj-laezh rasklet</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Choux fleurs vinaigrette</p> <p><i>Kaol-fleur gwinègreñn</i> </p> <p>Omelette</p> <p><i>Alumenn-uoù</i></p> <p>Frites/Salade verte</p> <p><i>Fritez/Saladenn</i> </p> <p>Fromage </p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Gâteau renversé à l'ananas</p> <p><i>Katev ananaz àr he genoù</i></p>	<p>Salade thon-maïs</p> <p><i>Saladenn doun-maiz</i></p> <p>Paupiettes de veau</p> <p><i>Logodennou kig-leue</i></p> <p>Petits pois </p> <p><i>Piz-bihan</i></p> <p>Fromage blanc </p> <p><i>Formaj-gwenn</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Carottes Râpées</p> <p><i>Karot rasklet</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Riz pilaf </p> <p><i>Riz pilav</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Pommes cuites caramel au beurre salé </p> <p><i>Avalou poazhet get karamel amanenn sall</i></p>
LUNDI / LUN 25	MARDI / MEURZH 26	MERCREDI/MERC'HER 27	JEUDI / YAOU 28	VENDREDI / GWENER 29
<p>Salade coleslaw </p> <p><i>Saladenn gaol</i></p> <p>Couscous et falafels</p> <p><i>Kouskous ha falafel</i></p> <p>Fromage blanc </p> <p><i>Formaj-gwenn</i></p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Yod-avalou</i> </p>	<p>Pamplemousse</p> <p><i>Pampel</i></p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Rost-moc'h</i></p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p><i>Kreien kaol-fleur</i></p> <p>Riz au lait</p> <p><i>Riz-dre-laezh</i></p>	<p>Betteraves rouges </p> <p><i>Betrav-ruz</i></p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p><i>Kig-bevin giz Bourgogn</i></p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p><i>Avalou-douar melenet</i></p> <p>Fromage </p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Génoise aux fruits</p> <p><i>Jenoaz get frouezh</i></p>	<p>Taboulé</p> <p><i>Taboule</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Haricots beurre </p> <p><i>Fav-melen</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Saucisson sec</p> <p><i>Saosison sec'h</i></p> <p>Filet de dinde</p> <p><i>Spilhenn yar-Indez</i></p> <p>Purée de patates douces</p> <p><i>Flastrenn patat dous</i></p> <p>Yaourt sucré </p> <p><i>Yaourt sukret</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>

produits issus de l'agriculture biologique produou ag al labour-douar biologie

Les Baguettes et pains sont élaborés exclusivement avec de la farine BIO Alejet eo ar baget hag ar bara get bleud BIO hepken

toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande) ar c'hig zo a Frañs, namet ar c'hig-oan (orin UE/Iwerzhon)

plat végétarien
meuz hep kig

