















































MENU JANVIER 2022- ROLLOÙ-MEUZIOÙ GENVER 2022

LUNDI / LUN 3	MARDI / MEURZH 4	MERCREDI / MERC'HER 5	JEUDI / YAOU 6	VENDREDI / GWENER 7
<p>Macédoine de légumes sauce légère</p> <p><i>Meskadenn legumaj soubilh skañv</i></p> <p>Escalope de poulet <i>Skalopenn yar</i></p> <p>Haricots verts </p> <p><i>Fav-glas</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>Hachis Parmentier </p> <p><i>Hacheiz mod Parmentier</i></p> <p>Salade </p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Liégeois fruits</p> <p><i>Dienn giz Liège get frouezh</i></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p><i>Ach rémoulade</i></p> <p>Sauté de porc</p> <p><i>Frinkadenn voc'h</i></p> <p>Boulghour </p> <p><i>Boulghour</i></p> <p>Compote  et biscuit</p> <p><i>Yod-frouezh gwispid</i></p>	<p>Pamplemousse</p> <p><i>Pampelenn</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Jardinière de légumes </p> <p><i>Liorzhad legumaj</i></p> <p>Fromage </p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Galette des rois à la pomme</p> <p><i>Gwastell ar rouaned get avaloù</i></p>	<p>Salade de chèvre chaud</p> <p><i>Saladenn keuz gavr tomm</i></p> <p>Riz aux lentilles et petits légumes</p> <p><i>Riz get fer ha legumaj bihan</i></p> <p>Fromage </p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>
LUNDI / LUN 10	MARDI / MEURZH 11	MERCREDI / MERC'HER 12	JEUDI / YAOU 13	VENDREDI / GWENER 14
<p>Friand au fromage</p> <p><i>Friant get keuz</i></p> <p>Burger de veau </p> <p><i>Burger kig-leue</i></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p><i>Paelonad legumaj</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>Carottes râpées </p> <p><i>Karot rasklet</i></p> <p> Pâtes aux légumes</p> <p><i>Toazennoù get legumaj</i></p> <p>Fromage râpé </p> <p><i>Formaj rasklet</i></p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p><i>Yaourt get frouezh</i></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Fourmaj rous</i></p> <p>Cordon Bleu</p> <p><i>Cordon Bleu</i></p> <p>Brunoise de légumes</p> <p><i>Brunez legumaj</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 </p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Tartiflette</p> <p><i>Tartifletez</i></p> <p>Cocktail de fruits</p> <p><i>Koktel frouezh</i></p>	<p> Oeufs à la mayonnaise</p> <p><i>Vioù get maionez</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Ebly</p> <p><i>Ebly</i></p> <p>Glace</p> <p><i>Skornenn</i></p>
LUNDI / LUN 17	MARDI / MEURZH 18 Menu Anglais	MERCREDI / MERC'HER 19	JEUDI / YAOU 20	VENDREDI / GWENER 21
<p>Champignons à la grecque</p> <p><i>Kebell-touseg mod Gres</i></p> <p>Lasagne aux légumes et Seitan </p> <p><i>Lazagn get legumaj ha Seitan</i></p> <p>Salade </p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Petits Suisses</p> <p><i>Suisoù bihan</i></p>	<p>Salad</p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Fish and Chips</p> <p><i>Fish and Chips</i></p> <p>Cheese</p> <p><i>Cheese</i></p> <p>Pudding maison</p> <p><i>Pudding fardet er gegin</i></p> 	<p>Taboulé</p> <p><i>Taboulé</i></p> <p>Steak 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>Saucisson sec</p> <p><i>Saosison sec'h</i></p> <p>Brandade de poisson</p> <p><i>Brandadenn besked</i></p> <p>Salade </p> <p><i>Saladenn</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>	<p>Choux-fleurs vinaigrette</p> <p><i>Kaol-fleur dre winégrenn</i></p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Rost moc'h</i></p> <p>Petits pois / carottes </p> <p><i>Piz-bihan / Karot</i></p> <p>Crêpes au chocolat</p> <p><i>Krampouezh get chokolad</i></p>
LUNDI / LUN 24	MARDI / MEURZH 25	MERCREDI / MERC'HER 2	JEUDI / YAOU 27	VENDREDI / GWENER 28
<p>Betteraves rouges</p> <p><i>Betrav ruz</i></p> <p>Jambon à l'os</p> <p><i>Morzhed-hoc'h get hec'h askorn</i></p> <p>Riz  / Champignons</p> <p><i>Riz/kebell-touseg</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 d'endives noix gouda</p> <p><i>Saladenn endivez knaou gall gouda</i></p> <p>Kébab</p> <p><i>Kebab</i></p> <p>Purée de Butternuts </p> <p><i>Yod Butternut</i></p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p><i>Yaourt plaen sukret</i></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p><i>Meskadenn legumaj</i></p> <p>Joues de bœuf </p> <p><i>Jod bevin</i></p> <p>Pâtes </p> <p><i>Toazennoù</i></p> <p>Fromage </p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Gâteau</p> <p><i>Katev</i></p>	<p>Trio de crudités, vinaigrette au pamplemousse</p> <p><i>Triad krizaj, gwinégrenn blaz pampelenn</i></p> <p>Omelette </p> <p><i>Alumenn-vioù</i></p> <p>Frites/salade </p> <p><i>Fritez/saladenn</i></p> <p>Salade de fruits au sirop d'épices douces - <i>Saladenn frouezh get siros spisoù dous</i></p>	<p>Pâté de campagne</p> <p><i>Fourmaj rous</i></p> <p>Filet de poisson</p> <p><i>Tanavenn besk</i></p> <p>Haricots verts </p> <p><i>Fav-glas</i></p> <p>Fromage</p> <p><i>Formaj-laezh</i></p> <p>Fruit de saison </p> <p><i>Frouezh ag ar mare</i></p>
LUNDI / LUN 31				
<p>Salade Coleslaw</p> <p><i>saladenn coleslaw</i></p> <p>Couscous aux Falafels </p> <p><i>kouskous get Falafel</i></p> <p>Fromage blanc </p> <p><i>Formaj gwenn</i></p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>Yod avaloù</i></p>				

 bœuf origine France
* kig-bevin a Frañs

 produits issus de l'agriculture biologique
produoù 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

plat végétarien
meuz hep kig

