


















































MENU DECEMBRE 2021 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ KERZU 2021

MENU DECEMBRE 2021 - ROLLOÙ-MEUZIOÙ KERZU 2021				
		MERCREDI / MERC'HER 1	JEUDI / YAOU 2	VENDREDI / GWENER 3
		Pamplemousse <i>Pampel</i> Rougail saucisse <i>Rougailh silzig</i> Boulgour  <i>Boulgour</i> Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Salade de fruits <i>Saladenn frouezh</i>	Pommes de terre maquereaux <i>Avaloù-douar brizhilli</i> Blanquette de veau  <i>Blanketenn kig-leue</i> Carottes vichy  <i>Karot giz Vichy</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruits de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Radis  <i>Irvin-ruz</i> Poisson pané <i>Pesked palaret</i> Ébly  <i>Ebly</i> Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Mousse au chocolat <i>Skañvadell chokolad</i>
		LUNDI / LUN 6	MARDI / MEURZH 7	MERCREDI / MERC'HER 8
Salade coleslaw  <i>Saladenn kaolslaw</i> Kébab <i>Kebab</i> Purée de Butternut  <i>Flastrenn butternut</i>  Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Mais/thon <i>Mais / toun</i> Pilon de poulet rôti <i>Morzhed-yar rostet</i> Haricots verts  <i>Fav-glas</i>  Fromage blanc aux fruits  <i>Formaj-gwenn get frouezh</i>	Surimi <i>Surimi</i> Sauté d'agneau <i>Frinkadenn kig-oan</i> Pommes de terre sautées <i>Avaloù-douar melenet</i> Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Eclair au chocolat <i>Biz-koaven chokolad</i>	Crêpes au fromage <i>Krampouezh formaj-laezh</i> Couscous  <i>Couscous</i> Kouskous <i>Végétarien</i> hep kig  Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Carottes râpées  <i>Karot rasklet</i> Nems <i>Nemou</i> Riz  <i>Riz</i>  Fruits au sirop <i>Frouezh dre siros</i>
LUNDI / LUN 13	MARDI / MEURZH 14	MERCREDI / MERC'HER 15	JEUDI / YAOU 16	VENDREDI / GWENER 17
Salade de chèvre chaud <i>Saladenn formaj-laezh gavr tomm</i>  Rôti de porc <i>Rost moc'h</i> Haricots beurre <i>Fav-melen</i>  Flan au caramel <i>Flanenn garamel</i>	Céleri rémoulade <i>Ach rémoulade</i>  Lasagne aux légumes et au Seitan  <i>Lazagn get legumaj ha Seitan</i>  Salade  <i>Saladenn</i>  Compote pommes banane <i>Yod avaloù ha banan</i>	Pizza <i>Pizza</i>  Escalope de poulet <i>Skalopenn kig-yar</i> Gratin de potiron <i>Kreien potiron</i>  Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Truite fumée/Mousse de canard  <i>Dluzhed mokedet / Skañvadell kig-houid</i>  Sauté de Chapon Sauce forestière aux marrons <i>Frinkadenn kabon, soubinell an Argoad get Frites/ fagotins d'haricots verts</i> Avaloù-douar fritel / fagodennoù fav-glas Fromage <i>Formaj-laezh</i> Roulé au chocolat/ glace <i>Rollad chokolad / Koa skorn</i> Clémentine  <i>Klemantün</i>	Pâté de campagne <i>Formaj-rous</i>  Tanavenn besk Ratatouille  <i>Ratatouilh</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruits de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>
LUNDI / LUN 20	MARDI / MEURZH 21	MERCREDI / MERC'HER 22	JEUDI / YAOU 23	VENDREDI / GWENER 24
Salade d'endives au bleu et aux noix <i>Saladenn endiv get formaj-laezh glas ha kraou</i> cappelletti aux épinards  <i>Cappelletti get espinard</i>  Fromage blanc <i>Formaj-gwenn</i> Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Carottes râpées  <i>Karot rasklet</i> Filet de dinde <i>Spilhenn yar-Indez</i> Brocolis  Brikoli Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Gateau <i>Katev</i>	Saucisson sec <i>Saosison sec'h</i> Brandade de poisson <i>Brandadenn besked</i> Salade  Saladenn Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Betteraves rouges  <i>Beterab-ruz</i> Émincé de veau  <i>Kig-leue skejennet</i> Petits pois à la crème  Piz-bihan get koaven  Crêpes au nutella <i>Krampouezh get nutella</i>	Repas du réveillon de NOËL  Pred an NEDELEG
LUNDI / LUN 27	MARDI / MEURZH 28	MERCREDI / MERC'HER 29	JEUDI / YAOU 30	VENDREDI / GWENER 31
Pamplemousse <i>Pampel</i> Omelette  <i>Alumenn-uoù</i> Frites/salade  <i>Avaloù-douar fritel / saladenn</i>  Yaourt  <i>Yaourt</i>	Cake emmental et céréales <i>Cake emmental hag edeier</i> Burger de veau  <i>Burger kig-leue</i> Poêlée de légumes <i>Paelonad legumaj</i> Fromage  <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Céleri <i>Ach</i> Fricassée de volaille <i>Frigasenn kig-yer</i> Pâtes  <i>Toazennoù</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Gateau <i>Katev</i>	Choux-fleurs vinaigrette <i>Kaol-fleur gwinêgreenn</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Céréales gourmandes  <i>Edeier lipous</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison  <i>Frouezh ag ar mare</i>	Repas du réveillon du jour de l'AN  Pred KALANNA

 bœuf origine France  
 \* kig-bevin a Frañs

 produits issus de l'agriculture biologique  
 produoù ag al labour-douar biologie  
[plat végétarien](#)  
[meuz hep kig](#)

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

