


MENU AVRIL 2018 / ROLLOÛ-MEUZIOÛ – EBREL 2018				
LUNDI/ LUN 02/04	MARDI/ MEURZH 03	MERCREDI/ MERC'HER 04	JEUDI/ YAOU 05	VENDREDI/ GWENER 06
	Crêpes au fromage <i>Krampouezh formaj</i> Paupiette de veau <i>Logodenn gig-leue</i> Semoule couscous <i>Semoul kouskous</i>  Pomme  <i>Aval</i>	Salade piémontaise <i>Saladenn giz Piemont</i> Cordon bleu <i>Cordon bleu</i> Tajine de légumes <i>Tajinad legumaj</i> Camembert <i>Camembert</i>  Yaourt  <i>Yaourt</i>	Rillettes <i>Rilhetez</i> Poisson <i>Pesked</i> Pommes de terre <i>Avaloù-douar</i> Tome noire <i>Toma du</i> Liégeois aux fruits <i>Dienn giz Liège gant frouezh</i>	Pamplemousse <i>Pampelenn</i> Escalope de poulet <i>Skalopenn yar</i> Haricots verts  <i>Fav-glas</i> Cantal <i>Cantal</i> Banane  <i>Bananezenn</i>
LUNDI/ LUN 09	MARDI/ MEURZH 10	MERCREDI/ MERC'HER 11	JEUDI/ YAOU 12	VENDREDI/ GWENER 13
Salade de tomates <i>Saladenn domatez</i> Pâtes  <i>Toazennoù</i> à la carbonara <i>alla carbonara</i> Fromage râpé <i>Formaj-laezh rasklet</i> Fromage blanc sucré <i>Keuz gwenn sukret</i>	Friand au fromage <i>Friant formaj-laezh</i> Burger de veau <i>Burger kig-leue</i> Petits pois à la crème  <i>Piz-bihan gant koaven</i> Babybel <i>Babybel</i> Kiwi  <i>Kiwi</i>	Pamplemousse <i>Pampelenn</i> Joue de bœuf <i>Jodennoù kig-bevin</i> Brunoise de légumes <i>Brunoiz legumaj</i> Camembert  <i>Camembert</i> Pomme  <i>Aval</i>	Céleri rémoulade <i>Ach rémoulade</i> Rôti de volaille <i>Kig-yer rostet</i> Frites/ saladi  <i>Avaloù-douar fritet / saladenn</i> Yaourt aux fruits  <i>Yaourt gant frouezh</i>	Œufs à la mayonnaise <i>Uioù gant maionez</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Boulgour  <i>Boulgour</i> Glace <i>Yod</i>
LUNDI/ LUN 16	MARDI/ MEURZH 17	MERCREDI/ MERC'HER 18	JEUDI/ YAOU 19	VENDREDI/ GWENER 20
SEMAINE DU PAIN : CHAQUE JOUR UN NOUVEAU PAIN / SIZHUN AR BARA : BEMDEZ UR SEURT BARA NEVEZ				
pain aux fruits <i>/bara gant frouezh</i>	pain aux céréales <i>/bara gant edaj</i>	pain au seigle <i>/bara gant segal</i>	pain bio <i>/bara bio</i>	pain au maïs <i>/bara gant maiz</i>
Betteraves rouge <i>Betrav-ruz</i>  Jambon à l'os <i>Morzhed-hoc'h gant he askorn</i> Riz  <i>Riz / champignons</i> <i>Riz / togoù-touseg</i> Fromage <i>Keuz</i> Orange  <i>Orañj</i>	Salade d'endives / Noix / Gouda <i>Salade d'endives / Noix / Gouda</i> Kébab <i>Kebab</i> Purée de légumes <i>Flastrenn legumaj</i> Yaourt nature sucré  <i>Yaourt plaen / sukret</i>	Taboulé <i>Taboule</i> Steak haché (*)  <i>Kig-bevin drailhet (*)</i> Ratatouille <i>Ratatouilh</i>  Vache qui rit <i>Vache qui rit</i> Fruit  <i>Frouezh</i>	Salade  <i>Saladenn</i> Tartiflette <i>Tartiflet</i> Cocktail de fruits <i>Koktel frouezh</i>	Saucisson sec <i>Saosison sec'h</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Lentilles  <i>Fer</i> Petits suisses <i>Suisoù bihan</i>
LUNDI/ LUN 23	MARDI/ MEURZH 24	MERCREDI/ MERC'HER 25	JEUDI/ YAOU 26	VENDREDI/ GWENER 27
Choux-fleurs vinaigrette <i>Kaol-fleur gant gwinegreenn</i> Lasagne*  <i>Lasagna*</i> Salade  <i>Saladenn</i> Babybel <i>Babybel</i> Poire  <i>Per</i>	Concombre / fêta  <i>Kokombr / feta</i> Pilon de poulet <i>Morzhed-yar</i> Beignets de légumes  <i>Bignez legumaj</i> Fromage <i>Keuz</i> Compote  <i>Yod</i>	Carottes râpées  <i>Karot rasklet</i> Cordon bleu <i>Cordon bleu</i> Semoule à couscous  <i>Semoul kouskous</i> Fromage <i>Keuz</i> Poire  <i>Per</i>	Céleri rémoulade <i>Ach rémoulade</i> Sauté de veau <i>Frinkadenn kig-leue</i> Haricots beurre <i>Fav-melen</i> Chavroux <i>Chavroux</i> Glace <i>Yod</i>	Pâté de campagne <i>Formaj-rous</i> Brandade <i>Brandadenn</i> Salade  <i>Saladenn</i> Crêpes <i>Krampouezh</i>
LUNDI/ LUN 30				
Tomates /œufs mimosa <i>Tomat / uioù mimoza</i> Steak de soja <i>Steak soja</i> Pâtes 3 couleurs  <i>Toazennoù triliv</i> Fromage blanc sucré <i>Keuz gwenn sukret</i>				



* bœuf origine France
 * kig-bevin a orin a Frañs

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

Pain Bio le jeudi
 Bara bio d'ar Yaou

