

MENU FEVRIER 2021 – ROLLOÙ-MEUZIOÙ C’HWEVRER 2021

LUNDI / LUN 1 ^{añ}	MARDI / MEURZH 2	MERCREDI / MERC’HER 3	JEUDI / YAOU 4	VENDREDI / GWENER 5
Maïs <i>Maiz</i>	Céleri au thon <i>Ach get toun</i>	Macédoine <i>Meskadenn</i>	Betteraves rouges <i>Betrav-ruz</i>	saucisson à l’ail <i>Saosison kignez</i>
Hachis végétarien <i>Hacheiz hep kig</i>	Poulet au curry <i>Kig-yar get kari</i>	Emincé de bœuf <i>Kig-bevin skejennet</i>	Pâtes à la carbonara <i>Toazennoù alla carbonara</i>	Filet de hoki pané <i>Tanavenn hoki palaret</i>
Salade <i>Saladenn</i>	Semoule <i>Semoul</i>	Haricots beurre <i>Fav-melen</i>	Fromage râpé <i>Formaj-laezh rasklet</i>	Pommes vapeur <i>Avaloù-douar paredet</i>
Fromage blanc <i>Formaj-gwenn</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>	Fromage râpé <i>Formaj-laezh rasklet</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>
	Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Beignet aux pommes <i>Bignez avaloù</i>	Compote <i>Yod</i>	Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>
LUNDI / LUN 8	MARDI / MEURZH 9	MERCREDI / MERC’HER 10	JEUDI / YAOU 11	VENDREDI / GWENER 12
Taboulé <i>Taboule</i>	Salade fromagère <i>Saladenn formaj-laezh</i>	Carottes râpées <i>Karot rasklet</i>	Pizza <i>Pizza</i>	Cervelas <i>Pennsac’henn</i>
Burger de veau <i>Burger kig-leue</i>	Cassoulet <i>Kasouled</i>	filet de poulet <i>Spihenn kig-yar</i>	Chili sin carne <i>Chili hep kig</i>	Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i>
Petits pois <i>Piz-bihan</i>		gratin dauphinois <i>Kreien mod Daofinez</i>		Riz pilaf <i>Riz pilav</i>
Fromage <i>Formaj-laezh</i>		Fromage <i>Formaj-laezh</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>
Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Yaourt sucré <i>Yaourt sukret</i>	Gâteau de Savoie <i>Katev Savoia</i>	Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Liegeois <i>Koaven giz Liège</i>
LUNDI / LUN 15	MARDI / MEURZH 16	MERCREDI / MERC’HER 17	JEUDI / YAOU 18	VENDREDI / GWENER 19
Salade piémontaise <i>Saladenn giz Piémont</i>	Choux-Fleurs vinaigrette <i>Kaol-fleur gwinégrenn</i>	Concombre/féta <i>Kokombr / feta</i>	Rillettes <i>Rilhet</i>	Salade de coleslaw <i>Saladenn gaolslaw</i>
Rôti de dinde <i>Rost yar-Indez</i>	Paupiette de veau <i>Logodennoù kig-leue</i>	Colombo de porc <i>Kolombo moc’h</i>	Filet de poisson pané <i>Tanavenn besk palaret</i>	Pâte à la bolognaise végétarienne <i>Toazennoù mod Bologna hep kig</i>
Haricots verts <i>Fav-glas</i>	Frites/salade <i>Avaloù-douar fritel / saladenn</i>	Ebly <i>Ebly</i>	Ratatouille <i>Ratatouilh</i>	Salade <i>Saladenn</i>
Fromage <i>Formaj-laezh</i>		Gâteau <i>Katev</i>	Fromage <i>Formaj-laezh</i>	Fromage blanc sucré <i>Formaj-gwenn sukret</i>
Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Flan au caramel <i>Flanezenn garamel</i>		Salade de fruits <i>Saladenn frouezh</i>	
LUNDI / LUN 22	MARDI / MEURZH 23	MERCREDI / MERC’HER 24	JEUDI / YAOU 25	VENDREDI / GWENER 26
Friand au fromage <i>Friant formaj-laezh</i>	Pamplemousse <i>Pampel</i>	surimi <i>Surimi</i>	Salade <i>Saladenn</i>	œufs à la mayonnaise <i>Uiou maionez</i>
Steack haché <i>Kig-bevin drailhet</i>	Couscous <i>Kouskous</i>	Cordon Bleu <i>Cordon Bleu</i>	Tartiflette <i>Tartiflet</i>	Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i>
Jardinière de légumes <i>Liorzhad legumaj</i>	Végétarien <i>hep kig</i>	Brocolis <i>Brikoli</i>		Boullgour <i>Boullgour</i>
Fromage <i>Formaj-laezh</i>		Camembert <i>Camembert</i>		Fromage <i>Formaj-laezh</i>
Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Glace <i>Skornenn</i>	Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Yaourt aux fruits <i>Yaourt frouezh</i>	Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>

* 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

