

Menus Avril 2021 – Rolloù-meuzioù Ebre / 2021

			JEUDI / YAOU 1añ	VENDREDI / GWENER 2
			Céleri rémoulade <i>Ach rémoulade</i> Pâtes <i>Toazennoù</i> Bolognaises végétariennes <i>mod Bologna hep kig</i>	Saucisson à l'ail <i>Saosison kignen</i> Filet de poisson pané <i>Tanavenn besk palaret</i> Riz Pilaf <i>Riz pilaf</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Glace <i>Skornenn</i>
			Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	
LUNDI / LUN 5	MARDI / MEURZH 6	MERCREDI / MERC'HER 7	JEUDI / YAOU 8	VENDREDI / GWENER 9
FERIE <i>DEIZ-GOUEL</i>	Betteraves rouges <i>Betrav-ruz</i> Kébab <i>Kebab</i> Purée <i>Flastrenn</i> Yaourt <i>Yaourt</i>	Concombres <i>Kokombr</i> Rôti de porc <i>Rost-moc'h</i> Pâtes <i>Toazennoù</i> Fromage râpé <i>Formaj rasklet</i> Gâteau <i>Katev</i>	Cervelas <i>Pennsac'henn</i> Sauté de veau <i>Frinkadenn kig-leue</i> Choux-Fleurs au gratin <i>Kreien kaol-fleur</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Friand au fromage <i>Friant formaj-laezh</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Poêlée de légumes <i>Paelonad legumaj</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>
LUNDI / LUN 12	MARDI / MEURZH 13	MERCREDI / MERC'HER 14	JEUDI / YAOU 15	VENDREDI / GWENER 16
Carottes râpées <i>Karot rasklet</i> Steack haché <i>Kig-bevin drailhet</i> Haricots beurre <i>Fav-melen</i> Yaourt <i>Yaourt</i>	Maïs <i>Maiz</i> Hachis végétarien <i>Hacheiz hep kig</i> Salade <i>Saladenn</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Salade composée / dés de fromage <i>Saladenn gemmesket / diñsoù formaj-laezh</i> Sauté de porc <i>Frinkadenn voc'h</i> Beignets de légumes <i>Bignez legumaj</i> Gâteau <i>Katev</i>	Saucisson sec <i>Saosison sec'h</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Pommes sautées <i>Avaloù-douar melenet</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruits de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Pizza au fromage <i>Pizza formaj-laezh</i> Rôti de dinde <i>Kig yar-Indez rostet</i> Ratatouille <i>Ratatouilh</i> Fruits au sirop <i>Frouezh dre siros</i>
LUNDI / LUN 19	MARDI / MEURZH 20	MERCREDI / MERC'HER 21	JEUDI / YAOU 22	VENDREDI / GWENER 23
Pamplemousse <i>Pampel</i> Sauté de volaille <i>Frinkadenn kig-yeur</i> Boullgour Yaourt <i>Yaourt</i>	Surimi <i>Surimi</i> Burger de veau <i>Burger kig-leue</i> Petits pois <i>Piz-bihan</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Choux fleurs vinaigrette <i>Kaol-fleur gwinégreñn</i> Omelette <i>Alumenn-uoù</i> Frites/Salade <i>Avaloù-douar fritet / Saladenn</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Gâteau <i>Katev</i>	Macédoine de légumes <i>Meskadenn legumaj</i> Jambon à l'os <i>Morzhed-hoc'h get he askorn</i> Haricots verts <i>Fav-glas</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Rillettes <i>Rilhet</i> Filet de poisson <i>Tanavenn besk</i> Semoule à couscous <i>Semoul kouskous</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Compote de pommes <i>Yod-avaloù</i>
LUNDI / LUN 26	MARDI / MEURZH 27	MERCREDI / MERC'HER 28	JEUDI / YAOU 29	VENDREDI / GWENER 30
Haricots verts / Thon vinaigrette <i>Fav-glas / Toun / Gwinégreñn</i> Paupiettes de veau <i>Logodennigoù kig-leue</i> Pâtes 3 couleurs <i>Toazennoù 3 liv</i> Fromage blanc sucré <i>Formaj-gwenn sukret</i>	Carottes râpées <i>Karot rasklet</i> Poulet au curry <i>Kig-yar kari</i> Courgettes à la Provençale <i>Kourjet giz Provañs</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Beignet aux pommes <i>Bignez avaloù</i>	Radis <i>Irvin</i> Cassoulet <i>Kasouled</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>	Pâté de campagne <i>Formaj-rous</i> Filet de hoki pané <i>Tanavenn hoki palaret</i> Blé <i>Gwinizh</i> Flan caramel <i>Flanenn garamel</i>	Tomates <i>Tomat</i> Chili Sin Carné <i>Chili hep kig</i> Fromage <i>Formaj-laezh</i> Fruit de saison <i>Frouezh ag ar mare</i>

* bœuf origine France
* kig-bevin à Frañs

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

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

plat végétarien
meuz hep kig

