











































































Menu Avril 2024 - Rolloù-meuzioù Ebrel 2024

LUNDI / LUN 01	MARDI / MEURZH 02	MERCREDI / MERC'HER 03	JEUDI / YAOU 04	VENDREDI / GWENER 05
<p>lundi de Pâques</p> <p>Lun-Fask</p>	<p>Radis Irvin-ruz </p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Skalopenn yar</p> <p>Purée de carottes Flastrenn garot</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Yaourt sukret </p>	<p>Betteraves rouges Betrav-ruz </p> <p>Sauté de porc</p> <p>Frinkadenn voc'h</p> <p>Boulghour Boulgour </p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Tarte aux pommes Tartenn avaloù</p>	<p>Velouté de légumes Voulouzenn legumaj </p> <p>Cannelloni</p> <p></p> <p>Cannelloni</p> <p>aux légumes get legumaj</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh</p> <p>Fruits de saison Frouezh ag ar mare </p>	<p>Friand au fromage Friant formaj-laezh</p> <p>Filet de poisson</p> <p>Pommes de terre Avaloù-douar</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>
LUNDI / LUN 08	MARDI / MEURZH 09	MERCREDI / MERC'HER 10	JEUDI / YAOU 11	VENDREDI / GWENER 12
<p>Pamplemousse</p> <p>Pampel</p> <p>Hachis parmentier Hacheiz mod Parmentier</p> <p>Salade </p> <p>Saladenn</p> <p>Glace Skornenn</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Saladenn riz</p> <p>Émincé de bœuf Kig-bevin skejennet </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fav-glas</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Oeuf mayonnaise </p> <p>Ui maionez</p> <p>Chili sin carné Chili hep kig</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Gâteau </p> <p>Katevann </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Karot rasklet</p> <p>Sauté de poulet Frinkadenn kig-yar</p> <p>Semoule à couscous </p> <p>Semoul kouskous </p> <p>Mousse au chocolat Skañvadell chokolad </p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Filet de poisson Tanavenn besk</p> <p>Pommes de terre et brunoise de légumes Avaloù-douar ha brunez legumaj</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>
LUNDI / LUN 15	MARDI / MEURZH 16	MERCREDI / MERC'HER 17	JEUDI / YAOU 18	VENDREDI / GWENER 19
			<p>Menu de la mer</p> <p>Meuz boued mor</p>	
<p>Salade composée Saladenn gemmesket</p> <p>Pâtes Bolognaise Toazennoù mod Bologna</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Formaj-laezh rasklet</p> <p>Flan au caramel</p> <p>Flanenn garamel</p>	<p>Taboulé Taboule </p> <p>Roti de porc Rost moc'h</p> <p>Petits pois </p> <p>Piz-bihan </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Pâté de foie Formaj-avu</p> <p>Pilon de poulet Morzhed-yar</p> <p>Rôsti de légumes Rôsti legumaj</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Salade de maïs et thon Saladenn maiz ha toun</p> <p>Fish Fish</p> <p>And chips and chips</p> <p>Crème Mont Blanc et sa friture de poisson Koaven Mont Blanc ha fritadenn besked</p>	<p>Céleri rémoulade Ach Rémoulade</p> <p>Couscous </p> <p>Kouskous </p> <p>Falafels </p> <p>Falafelou </p> <p>Compote </p> <p>Yod-avaloù </p>
LUNDI / LUNDI 22	MARDI / MEURZH 23	MERCREDI / MERC'HER 24	JEUDI / YAOU 25	VENDREDI / GWENER 26
<p>Betteraves rouges </p> <p>Betrav-ruz</p> <p>Émincés de poulet Kig-yar skejennet</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Flastrenn legumaj</p> <p>Petit suisse </p> <p>Suis bihan </p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Saladenn giz Nisa</p> <p>Chipolatas Chipolataoù</p> <p>Lentilles </p> <p>Fer </p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Krampouezh get formaj</p> <p>Paleron Plankenn-skoaz</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fav-melen</p> <p>Gâteau</p> <p>Katevann</p>	<p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Saladenn endiv get knaou </p> <p>Pâtes Toazennoù </p> <p>aux légumes</p> <p>get legumaj</p> <p>Fromage rapé Formaj-laezh rasklet</p> <p>Compote de pommes </p> <p>Yod avaloù </p>	<p>Salade de pommes de terre et fromage</p> <p>Saladenn avaloù-douar ha formaj-laezh</p> <p>Poisson meunière Pesk mod ar velinez</p> <p>Ratatouille </p> <p>Ratatouilh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>
LUNDI / LUNDI 29	MARDI / MEURZH 30			
<p>Salade </p> <p>Saladenn </p> <p>Omelette </p> <p>Alumenn-uoù</p> <p>Frites</p> <p>Avaloù-douar fritet</p> <p>Yaourt </p> <p>Yaourt </p>	<p>Salade de blé</p> <p>Saladenn gwinizh</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Rost yar-Indez</p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Karot giz Vichy</p> <p>Fromage </p> <p>Formaj-laezh </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Frouezh ag ar mare </p>			

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



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé
Alejet e vez ar baget hag ar bara get bleud BIO hepken

toutes les viandes sont d'origine France
ar c'hig zo a Frañs

[plat végétarien](#)
[meuz hep kig](#)

