



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 21 a viz C'hwevrer d'ar 25 a viz C'hwerver 2022
MENUS du 21 février au 25 février 2022

LUN - LUNDI 21

Tomatez gant perisilh
Pouloud bevin
Fav-glas
Biz-dienn chokolad

Tomates persillées
Boule Beef
Haricots verts
Eclair au chocolat

MEURZH - MARDI 22

Friant gant keuz saladenn
Blanketenn yar-Indez
Riz gant karotez
Etremeuz chokolad

Friand au fromage salade
Blanquette de dinde
Riz aux carottes
Entremets vanille

YAOU - JEUDI 24

Soubenn biz-faout
Lasagn mod vejetarian
Keuz
Frouezh

Potage de pois cassés
Lasagnes végétales
Fromage
Fruit

GWENER - VENDREDI 25

Saladenn avaloù-douar, maiz ha
tomatez
Frinkadenn voc'h gant kari
Kourjetez
Yaourt saouret sivi
Ti Lipous

Salade verte pdt, maïs et tomates
Sauté de porc au curry
Courgettes
Yaourt aromatisé fraise
Ty Lipous

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologie / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallo an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.

Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergeniou zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez un erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).

Présence d'allergènes dans certains plats proposés, liste consultable auprès du service de restauration.

En cas d'allergies alimentaires, les menus peuvent être adaptés selon prescription médicale et à la suite de la rédaction d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 28 a viz C'hwevrer d'ar 4 a viz Meurzh 2022
MENUS du 28 février au 4 mars 2022

LUN - LUNDI 28

Taboule
Logodenn gig-leue
Piz-bihan
Keuz
Frouezh

Taboulé
Paupiette de veau
Petits pois
Fromage
Fruit

MEURZH 1añ - MARDI 1

Karotez raksklet gant orañjez
Paella gant pesked
Dienn chokolad

Carottes râpées à l'orange
Paella de poisson
Crème dessert Chocolat

YAOU - JEUDI 3

Saladenn **domatez**, kreunennigoù
ha mimolette
Enchiladas
Yod ha gwispid

Salade **tomates**, croustons et
mimolette
Enchiladas
Compote et biscuit

GWENER - VENDREDI 4

Beterabez ruz Edam
Morzhed-yar rostet
Potatoes
Frouezh

Betteraves rouges Edam
Pilon de poulet rôti
Potatoes
Fruit

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologet / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallo an holl debrifñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.
Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergeniou zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).

Présence d'allergènes dans certains plats proposés, liste consultable auprès du service de restauration.

En cas d'allergies alimentaires, les menus peuvent être adaptés selon prescription médicale et à la suite de la rédaction d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 7 a viz Meurzh d'an 11 a viz Meurzh 2022 MENUS du 7 mars au 11 mars 2022

LUN - LUNDI 7

Meskadenn legumaj
Chipolataoù
Flastrenn
Suis bihan
Frouezh

Macédoine de légume
Chipolatas
Purée
Petit suisse
Fruits

MEURZH - MARDI 8

Kokombrez hilienn giz Bulgaria
Kig-yar skejennet
Edaj lipous
Yaourt breset gant frouezh

Concombre sauce Bulgare
Emincé de volaille
Céréales gourmandes
Yaourt brassé aux fruits

YAOU - JEUDI 10

Kaolslaw
Bouligoù mod falafel (piz-sisez)
Brikoli
Riz dre laezh

Coleslaw
Boulettes façon fallafel (pois
chiche)
Brocolis
Riz au lait

GWENER - VENDREDI 11

Saladenn ed gant toun, tomatez
hag emmental
Kig-leue drailhet
Legumaj an nevez-amzer
Frouezh

Salade de blé au thon, tomates et
emmental
Haché de veau
Printanière
Fruit

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologet / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallo an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.

Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergeniou zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).

Présence d'allergènes dans certains plats proposés, liste consultable auprès du service de restauration.

En cas d'allergies alimentaires, les menus peuvent être adaptés selon prescription médicale et à la suite de la rédaction d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 14 a viz Meurzh d'an 18 a viz Meurzh 2022 MENUS du 14 mars au 18 mars 2022

LUN - LUNDI 14

Soubenn legumaj
Spilhenn yar gant sezv
Tagliatelle
Keuz rasklet
Frouezh

Potage de légumes
Filet de poulet moutarde
Tagliatelles
Fromage râpé
Fruit

MEURZH - MARDI 15

Saladenn giz Pariz (kaol morzhed-
hoc'h emmenthal maonez)
Tanavenn besk
Riz ha teuzadell bour
Keuz gwenn chugon frouezh ruz

Salade Parisienne (choux jambon
emmenthal mayo)
Filet de poisson
Riz et fondue de poireaux
Fromage blanc coulis de fruits
rouges

YAOU - JEUDI 17

Saladenn avaloù-douar, tomatez
ha maiz
Tartezenn geuz saladenn
Suisoù bihan sukret
Frouezh

Salade de pommes de terre,
tomates et maïs
Tarte au fromage salade
Petits suisses sucrés
Fruit

GWENER - VENDREDI 18

Daouad saosionoù
Rougailh silzig
Semoul kouskous
Skañvadell chokload

Duo de saucissons
Rougail saucisses
Semoule de couscous
Mousse au chocolat

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biollogel / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallo an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.

Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergenioù zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).

Présence d'allergènes dans certains plats proposés, liste consultable auprès du service de restauration.

En cas d'allergies alimentaires, les menus peuvent être adaptés selon prescription médicale et à la suite de la rédaction d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 21 a viz Meurzh d'ar 25 a viz Meurzh 2022
MENUS du 21 mars au 25 mars 2022

LUN - LUNDI 21

Saladenn **veterabez ruz**
Pouloud bevin hilienn tomatez
Risotto **Ed**
Saladenn frouezh

Betteraves rouges en salade
Boulettes de bœuf sauce tomate
Risotto **de Blé**
Salade de fruits

MEURZH - MARDI 22

Vioù poazh-kalet maionez
Morzhed-hoc'h
Fav-melen/ avaloù-douar
poazhet en amann
Keuz
Frouezh

Œufs durs mayonnaise
Jambon
Haricots beurre/ pommes
rissolées
Fromage
Fruit

YAOU - JEUDI 24

Karotez rasklet
Hacheiz vegetarian mod
Parmentier
Enezenn war-neuñv

Carottes râpées
Parmentier végétarien
Ile flottante

GWENER - VENDREDI 25

Letuz kreunennigoù, morzhed-
hoc'h ha mimolette
Diñsoù eged
Krogennigoù ha kourjetez
Yaourt gant Vanilha
Ti Lipous

Laitue croûtons, jambon et
mimolette
Cubes de saumon
Coquillettes et courgettes
Yaourt à la Vanille
Ty Lipous

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biollogel / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

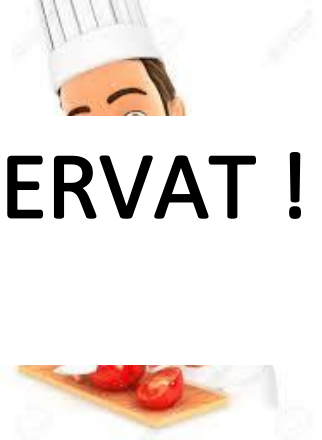
Evit ma c'hallo an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.
Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergeniou zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOU-MEUZIOU eus an 28 a viz Meurzh d'ar 1^{añ} a viz Ebrel 2022
MENUS du 28 mars au 1^{er} avril 2022

LUN - LUNDI 28

Kokombrez gant gwinêgenn
Lounezhenn voc'h
Fer
Keuz
Hanterennoù abrikez

Concombre à la vinaigrette
Longe de porc
Lentilles
Fromage
Oreillons d'abricots

MEURZH - MARDI 29

Soubenn gourjetez gant vache
qui rit
Kig-bevin gant sun
Fav-glas
Laezh saouret
Frouezh

Potage de courgette à la vache
qui rit
Bœuf au jus
Haricots verts
Lait aromatisé
Fruit

YAOU - JEUDI 31

Friant gant keuz saladenn
Nuggets ed
Ratatouilh
Suisoù bihan gant frouezh

Friand au fromage salade vert
Nuggets de blé
Ratatouille
Petits suisses aux fruits

GWENER 1^{añ} - VENDREDI 1

Tomatez gant perisilh
Pesked giz Dieppe
Riz Pilav
Keuz
Barrennad skorn

Tomates persillées
Poisson à la Dieppoise
Riz Pilaf
Fromage
Barre glacée

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologet / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallio an holl debrifñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallio ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.
Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergenioù zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIS DEBRIT ERVAT !



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 4 a viz Ebrel d'an 8 a viz Ebrel 2022
MENUS du 4 avril au 8 avril 2022

LUN - LUNDI 4

Beterabez ruz
Pesked palet hilienn domatez
Risotto **Ed**
Frouezh

Betteraves rouges
Poisson pané sauce tomate
Risotto **de Blé**
Fruit

MEURZH - MARDI 5

Saladenn **gourgetez** gant orañjez
Hacheiz mod Parmentier
Saladenn
Kaotigell ha gwispid

Salade de **courgettes** à l'orange
Hachis Parmentier
Salade verte
Compote et biscuit

YAOU - JEUDI 7

Tomatez Feta
Kreienad **brokoli hag**
avaloù-douar
Dienn chololad giz Liège

Tomates Féta
Gratin **de brocolis et**
Pommes de terre
Liégeois au chocolat

GWENER - VENDREDI 8

Saladenn domatez, surimi, maiz
Kig-yeer skejennet gant legumajoù
bihan
Riz Pilav
Ananaz ha chantilly

Salade tomates, surimi, maïs
Emincé de dinde aux petits
légumes
Riz Pilaf
Ananas et chantilly

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologie / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallo an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'hallo ar broduerien tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererien ekonomikel eus hon departamant : legumaj sec'h hag edaj bio, kig-bevin eus Frañs, kig-yeer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hor pourvezerien.

Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs du consommateur, nous privilégions les acteurs économiques départementaux : légumes secs et céréales bio, viande bovine d'origine française, volailles et porc bretons, fruits et légumes bio selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs.

Allergioù zo e lod eus ar meuzioù kinniget ; gallout a reer lenn ar roll anezho e servij ar pretioù-skol.

Ma vez allergiezhioù ouzh bouedoù zo e c'hallomp fardañ ar rolloù-meuzioù hervez an erskrivadenoù mezegel ha goude ma vo bet skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).