

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Du mercredi 1^{er} au vendredi 3 octobre 2025

Adal ar Merc'her 1^{añ} betek ar Gwener 3 a viz Here 2025

		Mercredi 01 Merc'her 01	Jeudi 02 Yaou 02	Vendredi 03  Gwener 03
		Champignons crus Togoù-touseg kriz Burger de veau Burger kig-leue Rösti aux légumes Rösti legumaj Far breton Farz-forn	Salade piémontaise Saladenn giz Piemont Filet de poisson Tanavenn besk Carottes Vichy Karot mod Vichy Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Concombre Kokombr Chili sin carné Chili hep kig Riz pilaf Riz pilav Flan au caramel Flanenn garamel

Légende



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande).



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

Adal al Lun 6 betek ar Gwener 10 a viz Here 2025

Lundi 06 Lun 06	Mardi 07  Meurzh 07	Mercredi 08 Merc'her 08	Jeudi 09 Yaou 09	Vendredi 10 Gwener 10
Pamplemousse Pampel Rôti de porc Rost moc'h Haricots verts Fav-glas Mousse au chocolat Skañvadell chokolad	Carottes râpées Karot rasklet Omelette Alumenn-uioù Frites Avaloù-douar fritet Fromage Formaj-laezh Compote de pommes Yod avaloù	Choux fleurs Kaol-fleur Paëlla Paella Fromage Formaj-laezh Gâteau Katevenn	REPAS ORIENTAL PRED AG AR RETER	Cervelas Pennsac'henn Filet de poisson meunière Tanavenn besk mod ar velinerez Pommes de terre et brunoise de légumes Avaloù-douar ha brunez legumaj Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad
			Samoussa aux légumes Samousa get legumaj Poulet au citron Kig-yar get citron Semoule à couscous et ses légumes Semoul kouskous get legumaj Salade de fruits Saladenn frouezh	

Légende



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande).



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

Adal al Lun 13 betek ar Gwener 17 a viz Here 2025

Lundi 13 Lun 13	Mardi 14 Meurzh 14	Mercredi 15 Merc'her 15	Jeudi 16 Yaou 16	Vendredi 17 Gwener 17
Tomates Tomat Cannellonis Cannelloni Salade Saladenn Compote de pommes Yod avaloù	Taboulé Taboule Sauté de porc Frinkadenn voc'h Carottes Vichy Karot mod Vichy Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Salade coleslaw Saladenn gaolslaw Boulettes d'agneau Bouligoù kig-oan Beignets de légumes et boulgour Bigneiz legumaj ha boulgour Yaourt au miel Yaourt get mel	Velouté de potiron Voulouzenn botironed Escalope de poulet au cheddar Skalopenn yar get cheddar Purée de patate douce Flastrenn patat dous Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Céleri rémoulade Ach Rémoulade Filet de poisson Tanavenn besk Riz/ratatouille Riz/ratatouilh Liégeois aux fruits Koaven frouezh giz Liège

Légende



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande).



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

Adal al Lun 20 betek ar Gwener 24 a viz Here 2025

Lundi 20 Lun 20	Mardi 21  Meurzh 21	Mercredi 22 Merc'her 22	Jeudi 23 Yaou 23	Vendredi 24 Gwener 24
Maïs vinaigrette Maiz gwinêgreñn Hachis parmentier Hacheiz mod Parmentier Salade Saladenn Fromage blanc Formaj-gwenn	Concombre Kokombr Curry de legumes Kari legumaj Riz Riz Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Salade de pâtes Saladenn toazennoù Émincé de dinde Yar-Indez skejennet Haricots beurre Fav-melen Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Betteraves rouges Betrav-ruz Filet de poisson Tanavenn besk Pommes de terre sautées Avaloù-douar melenet Fromage Formaj-laezh Pâtisserie Gwastell	Velouté de potiron Voulouzenn botironed Pilon de Poulet Morzhed-yar Petits pois Piz-bihan Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad

Légende



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande).



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE



Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

Adal al Lun 27 betek ar Gwener 31 a viz Here 2025

Lundi 27  Lun 27	Mardi 28 Meurzh 28	Mercredi 29 Merc'her 29	Jeudi 30 Yaou 30	Vendredi 31 Gwener 31
Pamplemousse Pampel Couscous aux legumes Kouskous get legumaj Falafels Falafeloù Flan au caramel Flanenn garamel	Carottes râpées Karot rasklet Pâtes à la bolognaise Toazennoù mod Bologna Fromage râpé Formaj-laezh rasklet Salade de fruits Saladenn frouezh	Pâté de foie Formaj-avu Sauté de porc Frinkadenn voc'h Carottes vichy Karot mod Vichy Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad	Champignons crus Togoù-touseg kriz Brandade de poisson Brandadenn besked Salade Saladenn Glace Skornenn	Salade de riz Saladenn riz Émincé de Poulet Kig-yar skejennet Haricots verts Fav-glas Fromage Formaj-laezh Fruit de saison Frouezh ag ar c'houlzad

Légende



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien

Le restaurant scolaire de Saint-Avé privilégie les plats faits maison.

Toutes les viandes sont d'origine France sauf l'agneau (origine UE/Irlande).



Les baguettes et pains sont élaborés avec de la farine BIO, par les boulangers de Saint-Avé.