



# PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 11 a viz Meurzh d'ar 15 a viz Meurzh 2024  
MENUS du 11 mars au 15 mars 2024

LUN - LUNDI 11

Beterabez hag avaloù  
Pouloud bevin  
Edaj lipous  
Biz-dienn cholokad

Betteraves et pommes  
Boule Beef  
Céréales gourmandes  
Eclair au chocolat

MEURZH – MARDI 12

Kokombrez  
Blanketenn yar-Indez  
Riz/ karotez  
Dienn vanilha

Concombre  
Blanquette de dinde  
Riz/ carottes  
Crème vanille

YAOU - JEUDI 14

Soubenn giz Crécy  
Chaok keuz  
Fav-glas  
Keuz gwenn  
Frouezh

Potage crécy  
Croque fromage  
Haricots verts  
Fromage blanc  
Fruit

GWENER - VENDREDI 15

Saladenn avaloù-douar, maiz ha  
tomatez  
Begadenn ar rouanez  
Saladenn  
Ti Lipous

Salade de pdt, maïs et tomates  
Bouchée à la reine  
Salade verte  
Ty Lipous

**Produet e Breizh / Produit en Bretagne**

**Boued biolgel / 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 CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 18 a viz Meurzh d'an 22 a viz Meurzh 2024  
MENUS du 18 mars au 22 mars 2024

## LUN - LUNDI 18

Taboule  
Logodenn gig-leue  
**Piz-bihan**  
Keuz  
Frouezh

Taboulé  
Paupiette de veau  
**Petits pois**  
Fromage  
Fruit

## MEURZH - MARDI 19

**Karotez** gant orañjez  
**Paella**  
Dienn chokolad

**Carottes râpées** à l'orange  
**Paëlla**  
Crème dessert Chocolat

## YAOU - JEUDI 21

Saladenn **maiz**, kreunennigoù ha  
mimolette  
Alumenn  
Avaloù-douar melenet  
**Yod ha gwispid graet en ti**

Salade **maïs**, croustons et  
mimolette  
Omelette  
Pdt sautées  
**Compote et biscuit maison**

## GWENER - VENDREDI 22

Soubenn legumaj  
**Pesked**  
**Riz**  
**Keuz**  
Frouezh

Potage de légumes  
**Poisson**  
**Riz**  
**Fromage**  
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 CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 25 a viz Meurzh d'an 29 a viz Meurzh 2024  
MENUS du 25 mars au 29 mars 2024

## LUN - LUNDI 25

Meskadenn legumaj  
Chipolataoù  
Avaloù-douar er forn  
Suis bihan  
Frouezh

Macédoine de légumes  
Chipolatas  
Pdt au four  
Petit suisse  
Fruit

## MEURZH - MARDI 26

Soubenn gourjetez  
Kig-yeer skejennet  
Krogennigoù  
Yaourt breset gant frouezh

Soupe de courgettes  
Emincé de volaille  
Coquillettes  
Yaourt brassé aux fruits

## YAOU - JEUDI 28

Kaolslaw  
Boulouigoù doare falafel (piz-  
sisez)  
Légumaj kouskous/Semoul  
Saladenn frouezh

Coleslaw  
Boulettes façon fallafel (pois  
chiche)  
Légumes couscous/Semoule  
Salade de fruits

## GWENER - VENDREDI 29

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

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

**Produet e Breizh / Produit en Bretagne**

**Boued biologel / 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 CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 1añ a viz Ebrel d'ar 5 a viz Ebrel 2024  
MENUS du 1er avril au 5 avril 2024

## LUN 1añ - LUNDI

Deiz-gouel

Férisé

## MEURZH - MARDI 2

Daouad saosisonoù/kornichon  
Tanavenn besk  
Hilienn domatez legumaj munut  
Edaj lipous  
Suis bihan  
Frouezh

Duo de saucissons/cornichon  
Filet de poisson  
Sauce tomate petits légumes  
Céréales gourmandes  
Petit suisse  
Fruit

## YAOU 1añ - JEUDI 4

Bazhigoù katotez / hommos  
Tartifletez vejetarian / saladenn  
Yod/frouezh

Bâtonnets de carotte / houmous  
Tartiflette veggie / salade  
Compote/biscuit

## GWENER - VENDREDI 5

Soubenn legumaj  
Rougailh silzig  
Riz Pilav  
Skañvadell chokolad

Potage de légumes  
Rougail saucisses  
Riz Pilaf  
Mousse au chocolat

**Produet e Breizh / Produit en Bretagne**

**Boued biologie / 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.

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 CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus an 8 a viz Ebrel d'an 12 a viz Ebrel 2024  
MENUS du 8 avril au 12 avril 2024

LUN - LUNDI 8

**Karotez** rasklet  
Cordon bleu hilienn domatez  
Ed  
Ti lipous

**Carottes** râpées  
Cordon bleu sauce tomate  
Blé  
Ty lipous

MEURZH - MARDI 9

Vioù poazh-kalet gant maionez /  
saladenn  
Morzhed-hoc'h  
**Fav-melen**  
Riz-dre-laezh

Œufs durs mayonnaise / salade  
Jambon  
**Haricots beurre**  
Riz au lait

YAOU - JEUDI 11

**Beterabez ruz**  
Toazennoù hilienn carbonara  
mod vejetarian  
Keuz rasklet  
Frouezh

**Betteraves rouges**  
Pâtes sauce carbonara veggio  
Fromage râpé  
Fruit

GWENER - VENDREDI 12

**Letuz** kreunennigoù ha mimolette  
Kein levneg du  
**Avaloù-douar / brikoli fresk**  
Abrikez dre siros

**Laitue** croûtons et mimolette  
Dos de colin  
**Pommes de terre / brocolis frais**  
Abricot au sirop

**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 produerion tostaat d'ar vevezerien e klaskomp prenañ boued digant obererion 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 CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 15 a viz Ebrel d'an 19 a viz Ebrel 2024  
MENUS du 15 avril au 19 avril 2024

LUN - LUNDI 15

Kokombrez gant gwinêgenn  
Lounezhenn voc'h  
Fer  
Keuz  
Frouezh

Concombre à la vinaigrette  
Longe de porc  
Lentilles  
Fromage  
Fruit

MEURZH - MARDI 16

Soubenn gourjetez  
gant Vache qui rit  
Lazagn  
Saladenn  
Frouezh

Potage de courgettes à la Vache  
qui rit  
Lasagnes  
Salade verte  
Fruit

YAOU - JEUDI 18

Focaccia  
Ravioli vejetarian kreienet  
Saladenn  
Suis bihan gant frouezh

Focaccia  
Ravioli veggio gratinés  
Salade  
Petits suisses aux fruits

GWENER - VENDREDI 19

Sardin dre eoul / saladenn  
Kig-yar gant kari hag ananaz  
Riz Pilav  
Keuz  
Frouezh

Sardine à l'huile / salade  
Poulet au curry et ananas  
Riz Pilaf  
Fromage  
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 vevezerien.

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).