



PRETIOÙ-SKOL KARAEZ RESTAURATION SCOLAIRE CARHAIX



DEBRIT ERVAT!



ROLLOÙ-MEUZIOÙ eus ar 4 d'an 8 a viz Du 2024
MENUS du 04 au 08 Novembre 2024

LUN - LUNDI 04

Soubenn legumaj
Pesked palet
Riz
Keuz
Frouezh

Soupe de légumes
Poisson pané
Riz
Fromage
Fruit

MEURZH – MARDI 05

Daouad krizaj
(brikoli, karotez)
Spilhenn yar
Toazennoù
Yaourt sukret Ti Lipous

Duo crudités
(brocolis, carotte)
Filet de poulet
Pâtes
Yaourt sucré Ty Lipous

YAOU - JEUDI 07

Beterabez ruz
Hacheiz vejetarian
Saladenn
Suis bihan frouezh bio

Betteraves rouges
Hachis veggie
Salade
Petit suisse fruit bio

GWENER - VENDREDI 08

Friant gant keuz, saladenn
Frinkadenn voc'h
Fav-glas
Frouezh

Friand fromage, salade
Sauté de porc
Haricots verts
Fruit

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologie / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'halla an holl debriñ boued a-zoare hag ivez evit ma c'halla 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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo 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 11 d'ar 15 a viz Du 2024
MENUS du 11 au 15 Novembre 2024

LUN – LUNDI 11

MEURZH - MARDI 12

YAOU - JEUDI 14

GWENER - VENDREDI 15

DEIZ-GOUEL

Soubenn **gourjetez** kiri
Kig-bevin gant sun
Blesotto
Frouezh

Karotez rasklet gant orañjez
Paella vejetarian
Keuz gwenn

Vioù poazh-kalet maionez
Saladenn
Kig-yar giz Euskadi
Krogennigoù gwinizh kalet
Frouezh

FERIE

Potage **courgette** kiri
Bœuf au jus
Blesotto
Fruit

Carottes râpées à l'orange
Paëlla végétale
Fromage blanc

Œufs durs mayonnaise
Salade verte
Poulet basquaise
Coquillettes blé dur
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-yer 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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo 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 d'an 22 a viz Du 2024
MENUS du 18 au 22 Novembre 2024

LUN - LUNDI 18

Taboule kinoa

Chipolataoù

Fer

Kaotigell/**gwispid** graet en ti-
mañ

Taboulé quinoa

Chipolatas

Lentilles

Compote/**biscuit maison**

MEURZH - MARDI 19

Pizza, **saladenn**

Kig-leue drailhet

Daouad fav

Frouezh

Pizza, **salade**

Haché de veau

Duo de haricots

Fruit

YAOU - JEUDI 21

Soubenn Dubarry

Toazennoù giz Bologna mod
vejetarian

Emmental rasklet

Suis bihan bio

Potage Dubarry

Pâtes bolognaise végétale

Emmental râpé

Petit suisse bio

GWENER - VENDREDI 22

Saladenn, maiz, mimolette

Pesked hilienn giz Holland

Edaj lipous

Per gant ckololad

Salade verte, mais, mimolette

Poisson sauce hollandaise

Céréales gourmandes

Poire au chocolat

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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo skrivet un RDH (Raktres Degemer Hiniennaet).

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 d'an 29 a viz Du 2024
MENUS du 25 au 29 Novembre 2024

LUN - LUNDI 25

Brizhilli gant tomatez
Blanketenn **yar-Indez**
Karotez giz Vichy
Tartezenn avaloù

Maquereau tomate
Blanquette de **dinde**
Carotte vichy
Tarte aux pommes

MEURZH - MARDI 26

Soubenn botiron
Rost moc'h hilienn an Argoad
Avaloù-douar poazhet en
amann
Frouezh

Soupe potiron
Rôti de porc sauce forestière
Pommes de terre rissolées
Fruit

YAOU - JEUDI 28

Karotez rasklet
Steak ed
Paelonad legumaj mod-kozh
Flanez karamel

Carottes râpées
Steak de blé
Poêlée de légumes anciens
Flan caramel

GWENER - VENDREDI 29

Saladenn, keuz, feta,
Emmental, kreunennigoù,
kraoñ
Kasouled
Yods per/gwispid graet en ti-
mañ
Salade, fromage, féta,
Emmental, **croûtons**, noix
Cassoulet
Compote de poire/biscuit
maison

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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo 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 2 d'ar 6 a viz Kerzu 2024
MENUS du 02 au 06 Décembre 2024

LUN - LUNDI 02

Saladenn, diñsoù morzhed-

hoc'h, gouda

Pesked

Riz

Saladenn frouezh, gwispid

graet en ti-mañ

Salade, dés de jambon, gouda

Poisson

Riz

Salade de fruits, biscuit maison

MEURZH - MARDI 03

Saladenn legumaj koñfizet

Tartifletez

Batavia

Frouezh

Salade de légumes confits

Tartiflette

Batavia

Fruit

YAOU - JEUDI 05

Meskadenn

Lazagn vejetarian

Letuz

Dienn giz Liège

Macédoine

Lasagne végétarienne

Laitue

Liégeois

GWENER - VENDREDI 06

**Soubenn mod Rozelina (letuz,
ognon, avaloù-douar)**

Tajinad kig-bevin

Semoul kouskous

Dienn-skorn

**Potage Roselyne (laitue,
Oignon, pommes de terre)**

Tajine de bœuf

Semoule de couscous

Glace

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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezege ha goude ma vo 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 9 d'an 13 a viz Kerzu 2024
MENUS du 09 au 13 Décembre 2024

LUN - LUNDI 09

Saladenn Marco Polo
Morzhed-yar
Liorzhad legumaj
Keuz
Frouezh

Salade Marco Polo
Pilon poulet
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit

MEURZH - MARDI 10

Beterabez ruz,
gwinêgenn flamboez
Hacheiz giz Parmentier
Letuz
Yaourt chokolad Ti Lipous

Betterave rouge, vinaigrette
Framboise
Hachis parmentier
Laitue
Yaourt chocolat Ty Lipous

YAOU - JEUDI 12

Saladenn ar besketaerien
(toazennoù, surimi,
pampel, soubilh koktel)
Cordon vejetarian
Piz-bihan/saladenn
Yaourt plaen sukret

Salade pêcheur (pâtes, surimi,
Pamplemousse, sauce cocktail)
Cordon végétal
Petits pois/salade
Yaourt nature sucré

GWENER - VENDREDI 13

Daouad saosionoù, kornichon
Pesked
Edaj lipous
Yod/gwispid graet en ti-mañ

Duo de saucissons, cornichons
Poisson
Céréales gourmandes
Compote/biscuit maison

Produet e Breizh / Produit en Bretagne

Boued biologie / Alimentation biologique

Produer lec'hel / Producteur local

Evit ma c'hallio an holl debriñ 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-yer ha kig-moc'h eus Breizh, frouezh ha legumaj bio diouzh ar mare ha diouzh ma vo kavet ar produioù e ti hoAfin 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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo 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 16 d'an 20 a viz Du 2024
MENUS du 16 au 20 Décembre 2024

LUN - LUNDI 16

Soubenn giz Crécy
Logodenn gig-leue
Riz/ach rostet
Suisoù-bihan gant frouezh

Potage crécy
Paupiette de veau
Riz/céleri rôti
Petits suisses aux fruits

MEURZH - MARDI 17

Karotez rasklet
Kichez giz Loren
Saladenn
Ananaz chantilly

Carottes râpées
Quiche lorraine
Salade
Ananas chantilly

YAOU - JEUDI 19

Saladenn gaol-ruz
Nuggets ed
Daouad fav
Keuz
Frouezh

Salade de choux rouge
Nuggets de blé
Duo d'haricots
Fromage
Fruit

GWENER - VENDREDI 20

Feilhetez silzig
Rost yar-Indez hilienn gant
kistin
Christmas star
Kef pastezezh ckokolad
Klementin

Feuilleté saucisse
Rôti de dinde sauce aux
marrons
Christmas star
Bûche pâtissière chocolat
Clémentines

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 vezezerien 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, Frouezhs 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 meuzioù hervez an erskrivadennoù mezegel ha goude ma vo 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).