

MENUS

Du 4 septembre au 20 octobre 2023

LUNDI




MARDI




MERCREDI




JEUDI

VENREDI





04 au 08/09

Melon
Macaronis 
à la bolognaise  
Crème dessert à la vanille


Tomates et miettes de surimi 
Escalope de poulet 
sauce curry 
Petits pois et carottes
Camembert
Prunes



Melon jaune Canari
Tajine de bœuf   aux fruits
secs
Céréales gourmandes 
Fromage blanc nature sucré 100g
Pêche


Menu végétarien
Carottes râpées et dés
d'emmental
Chili sin carne 
Riz créole
Eclair au chocolat




Tarte au fromage
Meunière de filets de poisson
blanc 
Ratouille  et pommes vapeur
Yaourt nature sucré  
Nectarine





11 au 15/09

Menu végétarien
Pastèque
Couscous végétarien 
Liégeois au chocolat



Salade verte tomates croûtons
dés de mimolette
Cordon bleu  – ketchup
Poêlée d'haricots verts 
Glace : timbale vanille fraise (M)
et sundae vanille sauce fraise (P)
Cigarette russe




Tomates et maïs
Dos de colin lieu sauce à la
bretonne 
Pommes vapeur
Gouda
Mousse au chocolat au lait




Sauté de bœuf 
aux poivrons 
Brocolis et coquillettes 
Chanteneige
Raisin



Concombre et
betteraves rouges 
Rôti de porc  sauce diable 
Purée mousseline
Saint Nectaire  (à la coupe)
Pêche




18 au 22/09

Carottes râpées
Paupiette de veau
sauce camembert 
Tortis 
Fromage blanc sucré aux fruits
100g

Salade de tomates 
Sauté de porc 
sauce colombo 
Ebly
Cantadou ail et fines herbes
Coupelle purée pommes/poires


Menu végétarien
Céleri rémoulade et concombre
Pizza aux légumes
et au fromage 
Salade verte
Yaourt nature sucré  
Prunes


Melon
Blanquette de dinde  
Duo de carottes jaunes & oranges
et pommes sautées
Flan vanille nappé au caramel


Rillettes
Filet de poisson frais sauce
provençale 
Poêlée de courgettes et riz créole
Emmental breton  
Banane

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»

 Viande de bœuf française

 Viande ovine française

 Viande de porc française

 Volaille française



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée

MENUS

Du 4 septembre au 20 octobre 2023

LUNDI



MARDI





MERCREDI



JEUDI




VENREDI



25 au 29/09

Croque-monsieur 
Pané de filets de poisson blanc
– sauce citron 
Trio de légumes allumettes et
pommes de terre
Pomme


Betteraves rouges  et tomates
Escalope de poulet 
sauce forestière 
Haricots verts  maître d'hôtel
Crème dessert au chocolat
Langues de chat


Menu 
Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc 
Petits pois et carottes
Riz au lait à la vanille 
Fruit


Hachis parmentier 
Salade verte
Yaourt brassé
à la framboise  
Prunes


Menu végétarien
Concombre et maïs
Dahl de lentilles corail 
Céréales gourmandes 
Leerdammer
Glace : timbale vanille chocolat
(M) et barre glacée (P)



02 au 06/10

Carottes râpées et dés
d'emmental
Nuggets de filets de poulet
Ketchup maison 
Pom'campagnardes
Cocktail de fruits au sirop





½ pamplemousse
Emietté de poisson
aux petits légumes 
Riz créole
Saint Moret
Carré chocolat – crème anglaise


Tartelette au thon
Sauté de dinde marengo 
Julienne de légumes- brocolis
Yaourt brassé nature
Dosette de sucre
Poire






Menu végétarien
Omelette 
Cœurs de blé à la provençale
Yaourt aromatisé
Banane





Salami - cornichon
Bœuf mironton 
Choux romanesco et
Coquillettes 
Tomme blanche (à la coupe)
Raisin





09 au 13/10

Jambon grillé 
Sauce barbecue 
Pommes rôsti
Yaourt nature sucré 
Pomme 

Menu végétarien
Salade endives maïs tomates
Pennes
Garniture pistou 
Liégeois vanille caramel
Cigarette russe

Menu 
Salade de tomates
Chipolatas 
Purée de potimarron 
Emmental breton (à la coupe) 
Crumble aux pommes 


Concombre et
miettes de surimi 
Escalope de poulet 
Sauce chasseur 
Poêlée automnale
Entremets chocolat 


Pâté de campagne
Boules de bœuf 
Sauce tomate 
Gratin de choux- fleurs 
Vache qui rit
Fruit 

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»

 Viande de bœuf française

 Viande ovine française

 Viande de porc française

 Volaille française



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons










Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée

MENUS


Du 4 septembre au 20 octobre 2023


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16 au 20/10	Carottes râpées et céleri rémoulade Macaronis AB à la carbonara  Coupelle Purée de pommes 	Salade piémontaise de la mer Aiguillettes de poulet  sauce kébab  Brocolis et semoule de couscous Fromage blanc sucré 100g Kiwi	Menu végétarien Taboulé de quinoa gourmand Quiche aux légumes  Salade verte Tartare nature Ananas au sirop	Tomates et dés de mimolette Filet de poisson frais sauce aux algues  Carottes AB et pommes vapeur Glace : timbale vanille chocolat (M) et sundae vanille sauce caramel (P)	Menus Halloween 




À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»

 Viande de bœuf française

 Viande ovine française

 Viande de porc française

 Volaille française


AB Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.

 Fait Maison

 Haute Valeur Environnementale

 Produits bretons

 Pêche Durable

 Appellation d'Origine Protégée