

# MENUS

Du 11 mars au 19 avril 2024

LUNDI



MARDI



MERCREDI


JEUDI



VENREDI

11 au 15/03

Lasagnes à la bolognaise    
Salade verte  
Fromage blanc sucré 100g  
Pomme





Rosette – cornichon  
Dos de colin lieu  sauce aux  
petits légumes   
Pommes sautées  
Yaourt brassé aux fruits  
Orange




Menu AB  
½ pamplemousse  
Rôti de porc   
Petits pois carottes  
Brie  
Fondant chocolat



Carottes râpées et miettes de  
thon  
Escalope de poulet  sauce  
massala   
Duo de courgettes jaunes &  
vertes et riz créole  
Donut cacao



Menu végétarien  
Céleri cru rémoulade et  
betteraves rouges   
Omelette  – ketchup  
Poêlée mexicaine et céréales  
gourmandes   
Kiri  
Glace : timbale vanille fraise (M)  
et cône vanille (P)




18 au 22/03

Tartiflette    
Salade verte  
Yaourt nature sucré    
Clémentines


Salade de chou (chou blanc,  
carottes, dés d'emmental et dés de  
blanc de dinde)  
Escalope hachée de veau   
sauce italienne   
Coquillettes   
Liégeois au chocolat  
Langues de chat


Menu végétarien  
Œuf dur  mayonnaise  
Couscous végétarien   
Flan vanille nappé au caramel  
Kiwi

Salade verte croûtons dés de  
mimolette  
Bœuf aux carottes    
Pommes paillason  
Crème dessert à la vanille




Velouté de céleri & carottes   
Meunière de filets de poisson  
blanc  – sauce tomate   
Riz pilaf  
Leerdammer  
Banane



25 au 29/03

Chipolatas  (et merguez  
pour les primaires) grillées  
Purée mousseline  
Fromage blanc aux fruits 100g  
Pomme

Menu végétarien  
Carottes râpées et cœurs de  
palmier  
Dahl de lentilles corail   
Riz créole  
Tomme blanche (à la coupe)  
Glace : timbale vanille chocolat  
(M) et barre glacée (P)


Rillettes  
Dos de colin lieu  sauce à la  
bretonne   
Chou romanesco et pommes  
vapeur  
Gouda  
Clémentines


Tartelette au fromage   
Bœuf bourguignon    
Haricots beurre maître d'hôtel  
Banane


½ pamplemousse  
Aiguillettes de poulet  sauce  
kébab   
Semoule de couscous  
Rondelé nature  
Entremets chocolat


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 11 mars au 19 avril 2024

LUNDI

MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI


02 au 05/04

## Menu végétarien



Betteraves rouges   
Tortellonis 4 fromages  
sauce tomate   
Yaourt aromatisé  
Pomme

Potage de légumes   
Paupiette de veau sauce  
forestière   
Flageolets  
Chanteneige  
Salade de fruits


Rôti de porc au jus   
Gratin dauphinois   
Flan vanille nappé au caramel  
Poire


Carottes râpées et céleri  
rémoulade  
Cœur de filet de merlu blanc  
sauce crème   
Brocolis et cœurs de blé  
Emmental  
Gâteau moelleux au chocolat –  
crème anglaise




08 au 12/04


Salade de tortis tomates &  
épinards à la dinde  
Pané de filets de  
poisson blanc  
Ratatouille et riz créole  
Yaourt nature sucré  

## Menu végétarien




Samoussa aux légumes  
Chana massala   
Semoule de couscous  
Fromage blanc aux fruits 100g  
Kiwi



**Menu AB**  
Carottes râpées  
Poulet rôti   
Haricots verts maître d'hôtel  
Entremets vanille  
Mini cake aux pépites de chocolat


Hachis parmentier    
Salade verte  
Saint Nectaire  (à la coupe)  
Ananas frais chantilly



Œuf dur  mayonnaise  
Jambon grill   
sauce barbecue   
Spirales   
Camembert  
Banane


15 au 19/04

Betteraves rouges  et dés de  
fromage ail et fines herbes  
Escalope de poulet  épicée  
Purée de carottes   
Pomme

Taboulé  
Steak haché de bœuf  -  
ketchup  
Gratin de choux-fleurs  et  
pommes de terre  
Saint Moret  
Poire


Concombre vinaigrette  
Chipolatas   
Lentilles au jus  
Edam  
Beignet chocolat noisettes


**Menu végétarien**  
Salade de radis  
Macaronis   
Sauce façon bolognaise   
Liégeois à la vanille


Salade de tomates  
Filet de poisson frais sauce aux  
algues   
Trio de légumes allumettes et  
ébly  
Yaourt brassé aux fruits

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



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons