

# MENUS

Du 6 au 31 mai 2024

LUNDI




MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



Les 06 et  
07/05




Cordon bleu  - ketchup  
Macaronis   
Fromage blanc nature sucré 100g  
Banane 

Menu végétarien


Carottes râpées et œuf dur   
Pizza  aux 4 légumes  
Salade verte  
Leerdammer  
Glace : timbale vanille fraise (M) ou  
sundae vanille sauce fraise (P)

13 au 17/05





Salade gauloise  
Meunière de filets de poisson  
blanc   
Ratatouille et riz pilaf  
Banane 



Salade de tomates  
Sauté de dinde   
sauce forestière   
Duo de carottes jaunes & oranges et  
cœurs de blé  
Edam (à la coupe)  
Pomme 

Menu végétarien

Salade verte tomates croûtons dés  
d'emmental  
Parmentier aux lentilles corail   
Yaourt aromatisé  
Poire



Menu 

Chipolatas (M) ou saucisse de  
Toulouse (P) grillée   
Gratin de choux-fleurs  et  
pommes de terre   
Crème dessert caramel au beurre  
salé   
Fraises de Plougastel


Pastèque  
Bœuf à la provençale   
Spirales   
Tartare nature  
Flan vanille nappé au caramel



21 au 24/05



Menu végétarien

Betteraves rouges   
Couscous   
Mousse au chocolat au lait  
Langues de chat

Menu 

Salade de tomates  
Poulet rôti   
Brocolis et pommes sautées  
Brie  
Tarte aux pommes


Carottes râpées  
Rougail saucisse   
Riz créole   
Yaourt brassé aux fruits


Saucisson panaché  
Dos de colin lieu   
sauce citron   
Trio de légumes allumettes et  
pommes de terre  
Camembert  
Poire

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 6 au 31 mai 2024



LUNDI

## Menu végétarien



Curry de haricots blancs   
Riz complet  
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g  
Banane 

27 au 31/05




MARDI

Concombre et maïs   
Paupiette de veau sauce curry   
Pommes paillasson  
Saint Paulin (à la coupe)  
Abricots au sirop





MERCREDI

Carottes râpées et céleri  
rémoulade  
Cœur de filets de merlu blanc   
sauce poivron rouge   
Tomate à la provençale et blé  
Vache qui rit  
Liégeois à la vanille

JEUDI


Melon  
Pizza mozzarella bœuf   
Salade verte  
Yaourt nature sucré  

VENDREDI


Cœuf dur  mayonnaise  
Escalope de poulet  sauce  
chasseur   
Printanière de légumes  
Saint Moret  
Pomme 

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