

# MENUS SCOLAIRES

DU 14 MAI AU 28 SEPTEMBRE 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 14/05 au 18/05 du 18/06 au 22/06	Salade de riz Chipolatas et/ou merguez grillées Ratatouille et semoule de couscous Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade verte tomates croûtons Leerdammer Cœur de filet de merlu blanc sauce bonne femme Trio de rondelles et boulgour Beignet fourré à l'abricot	Saucisson panaché Escalope de poulet sauce basquaise Haricots beurre et pommes vapeur Camembert <b>AB</b> (fromage à la coupe) Fruit de saison	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Betteraves rouges et œuf dur Cappelletti 5 fromages sauce tomate Dessert soja fruits mixés Fruit de saison
du 22/05 au 25/05 du 25/06 au 29/06 du 03/09 au 07/09	Piccatas de poulet kébab Frites Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées et céleri rémoulade Filet de colin d'Alaska sauce poivron rouge Julienne de légumes et romanesco Saint Moret Pêche et abricot au sirop	Pastèque Rougail saucisse Riz créole Brie (fromage à la coupe) Mousse au chocolat	Tartelette au thon Rôti de dinde sauce curry Gratin de courgettes et pommes de terre 2 fromages blancs sucrés aux fruits 60g Fruit de saison <b>Pain BIO</b>
du 28/05 au 01/06 du 02/07 au 06/07 du 10/09 au 14/09	Melon jaune Canari Macaronis à la bolognaise Emmental râpé Liégeois vanille	Salade de tomates <b>AB</b> Sauté de porc à l'estragon Petits pois et jeunes carottes Chanteneige Miroir framboise - coulis	Rillettes Suprême de poisson blanc meunière sauce citron Ébly Gouda (fromage à la coupe) Fromage frais sucré aux fruits de saison	Concombre et fêta Blanquette de dinde Pommes sautées Flan vanille nappé au caramel Fruit de saison
du 04/06 au 08/06 du 17/09 au 21/09	Carottes râpées et maïs Émincé de bœuf aux poivrons Courgettes et semoule de couscous Kiri crème Crème dessert vanille	Jambon blanc - ketchup Frites Yaourt nature sucré <b>AB</b> Fruit de saison	Médailillon de surimi - mayonnaise Escalope de veau hachée sauce madère Chou romanesco et coquillettes Emmental (fromage à la coupe) Fruit de saison	Betteraves rouges et radis Paëlla au poulet et aux fruits de mer Fromage blanc sucré aux fruits 100g Fruit de saison
du 11/06 au 15/06 du 24/09 au 28/09	Salade de tortis tomates & épinards au poulet Cordon bleu petits pois carottes Yaourt brassé nature - sucre dosette Fruit de saison	Concombre et tomates Rôti de porc sauce à la pragoise Purée d'haricots verts Vache qui rit Glace : sundae vanille-fraise	Melon Tajine de poulet aux légumes d'été Mélange 5 céréales Edam (fromage à la coupe) Crumble pommes/framboises	Tartelette provençale Filet de <b>poisson frais</b> sauce aux légumes de la mer Trio de légumes allumettes et pommes de terre Yaourt aromatisé / Fruit de saison <b>AB</b>

## Régimes alimentaires

La Régie de restauration informe les parents des enfants déjeunant au restaurant scolaire que nous réalisons des menus spécifiques pour les enfants atteints de troubles de santé d'origine alimentaire. Il est souhaitable que les familles prennent contact avec la diététicienne au 02 98 88 99 81.

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



Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix : [www.ville.morlaix.fr](http://www.ville.morlaix.fr)

VILLE DE MORLAIX