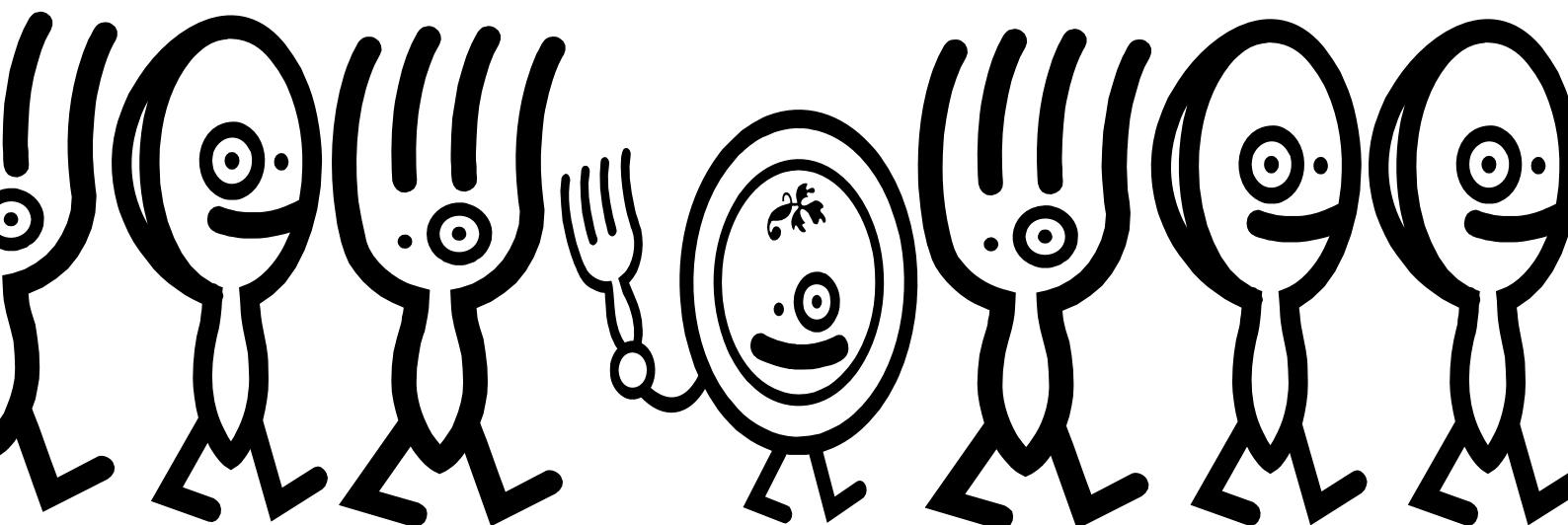
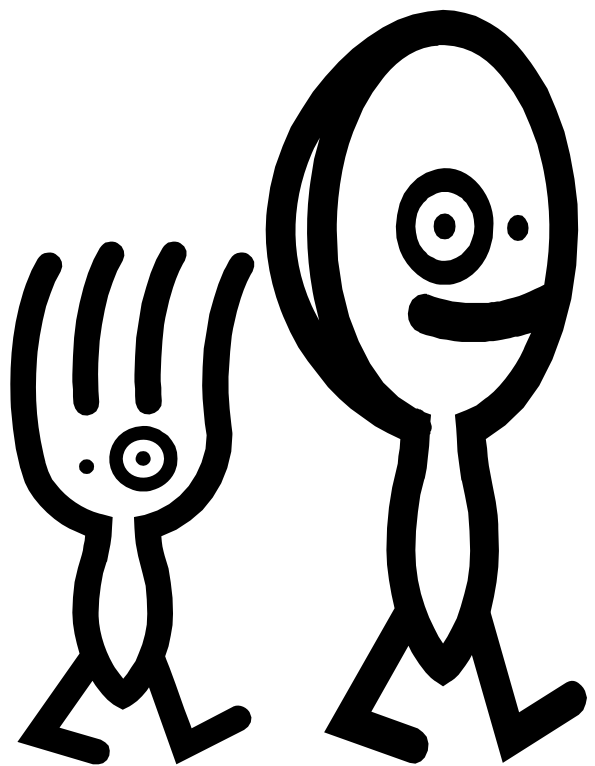


# Menus Scolaires 5 composants

Période du 27 février au 6 avril 2012

Régie de Restauration « Kegin Greiz »  
Rue Pierre Corlé - Z.A La Boissière  
29600 Morlaix  
02.98.88.63.88





# Semaines du 27 février au 9 mars

## Lundi 27 février

- + ● Carottes râpées et œuf
- ◊ ○ Hachis Parmentier
- + Salade verte
- ◊ Saint Paulin
- ◊ Mousse au chocolat


## Lundi 5 mars

- + Concombre et tomate
- + ● ○ Couscous maison
- ◊ Chanteneige
- + Pêche et abricots au sirop

## Mardi 28 février

- + ● Tomate et cervelas
- Filet de merlu sauce aux poivrons doux
- Riz Créole
- ◊ Gouda
- Glace : cocoon vanille coulis de caramel

## Mardi 6 mars

- + ◊ ○ Salade verte tomate croûtons emmental
- Jambon blanc - ketchup
- Frites/frites au four/pommes sautées
- ◊ Yaourt nature sucré bio 


## Jeudi 1er mars

- ◊ ● Quiche lorraine
- Paupiette de veau sauce à la carotte
- + Haricots verts/haricots beurre
- ◊ Fromage blanc aux fruits 60g
- + Poire

## Jeudi 8 mars


- + Potage de légumes
- Filet de colin pané sauce citron
- + Bouquetière
- ◊ Tomme noire
- + Orange

## Vendredi 2 mars

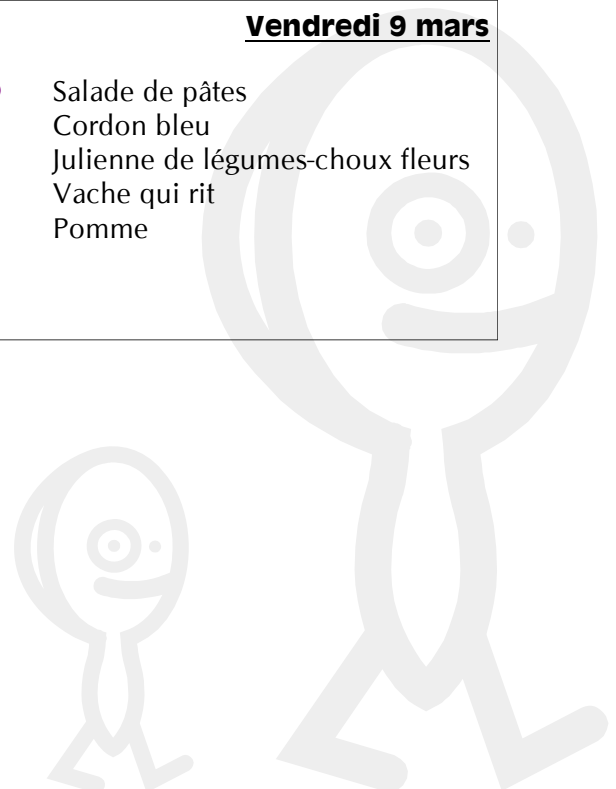
- + ○ Bouillon de légumes-alphabet
- Rôti de porc sauce vigneronne
- + Carottes et brocolis bio 
- ◊ Emmental
- + Banane

## Vendredi 9 mars

- + ● Salade de pâtes
- Cordon bleu
- + Julienne de légumes-choux fleurs
- ◊ Vache qui rit
- + Pomme

- + Groupe des légumes et fruits
- Groupe des féculents
- ◊ Groupe des produits laitiers
- Groupe Viande - Oeuf - Poisson
-  Produit issu de l'agriculture biologique

Les menus peuvent varier selon les livraisons



# Semaines du 12 au 23 mars

## Lundi 12 mars

- + ● Carottes râpées et saucisson
- + Dos de colin lieu - ratatouille
- Pommes vapeur
- ◇ Kiri
- ◇ Crème dessert à la vanille

## Lundi 19 mars

- + ○ Taboulé
- Escalope de poulet sauce crème
- + Julienne de légumes-brocolis
- ◇ Yaourt aromatisé
- + Pomme

## Mardi 13 mars

- + ● Betteraves rouge et thon
- Chipolatas
- + ○ Lentilles/carottes
- ◇ P'tit Louis
- + Banane


## Mardi 20 mars

- + ◇ Tomate et emmental
- Piccatas de bœuf
- + Bouquetière
- ◇ Coupelle de compote de poires
- Beignet nature


## Jeudi 15 mars

- + Potage crécy
- Blanquette de dinde
- Coquillettes
- ◇ Edam
- + Poire

## Jeudi 22 mars


- + Carottes râpées et céleri rémoulade
- Filet de merlu sauce piperade
- Riz créole
- ◇ Camembert bio 
- ◇ Yaourt brassé aux fruits

## Vendredi 16 mars

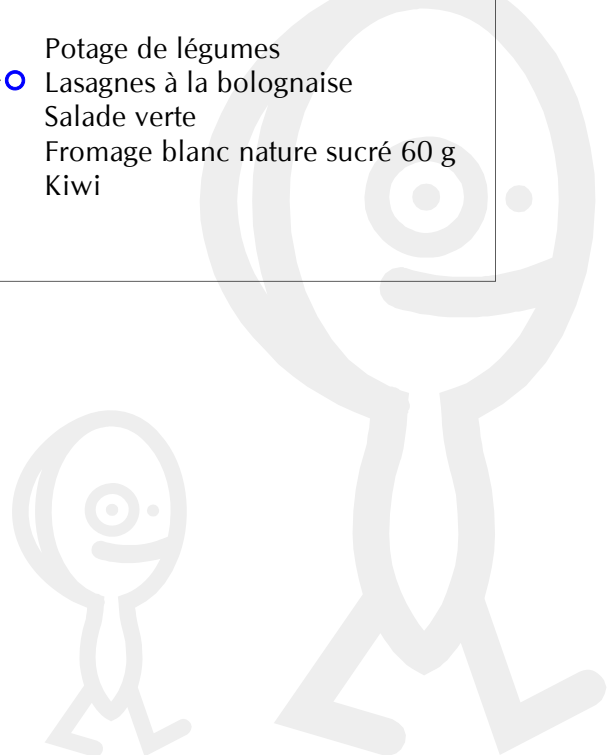
- + ○ Tomate et maïs
- Bœuf bourguignon
- + *Haricots verts bio* 
- ◇ Saint Moret
- Gâteau au chocolat - crème anglaise

## Vendredi 23 mars

- + Potage de légumes
- + ◇ ○ Lasagnes à la bolognaise
- + Salade verte
- ◇ Fromage blanc nature sucré 60 g
- + Kiwi

- + Groupe des légumes et fruits
- Groupe des féculents
- ◇ Groupe des produits laitiers
- Groupe Viande - Oeuf - Poisson
-  Produit issu de l'agriculture biologique

Les menus peuvent varier selon les livraisons



# Semaines du 26 mars au 6 avril

## Lundi 26 mars

- + ● Betteraves rouges et surimi
- Blanquette de la mer
- Tortis
- ◇ Saint-Paulin
- + Orange

## Lundi 2 avril

- + Carottes râpées et maïs
- Bœuf stroganoff
- ◇ Purée mousseline
- ◇ Chanteneige
- ◇ Entremets vanille


## Mardi 27 mars

- + Concombre et tomate
- Palette de porc sauce choron
- + Petits pois carottes
- ◇ P'tit Louis
- ◇ Carré framboise-coulis

## Mardi 3 avril

- + ● ○ Salade nina
- Escalope de poulet sauce curry
- + Haricots verts/haricots beurre
- ◇ Emmental
- + Banane

## Jeudi 29 mars

- + 1/2 pamplemousse
- Bœuf miron-ton
- Frites / Pommes smiles
- ◇ Yaourt aromatisé vanille bio 


## Jeudi 5 avril


**Repas à thème**

## Vendredi 30 mars

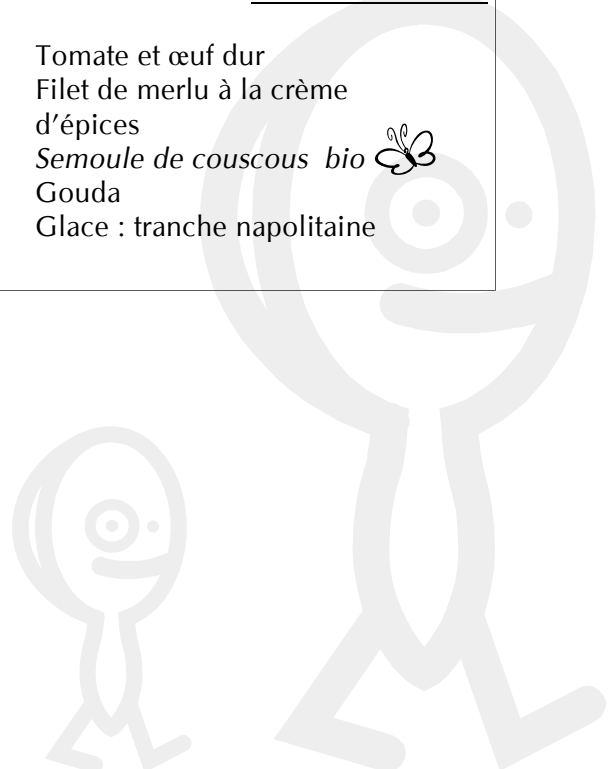
- + ○ ● Pizza jambon
- Steak haché de veau sauce au bleu
- + ○ ◇ Choux-fleurs au gratin
- ◇ Yaourt nature sucré
- + Ananas

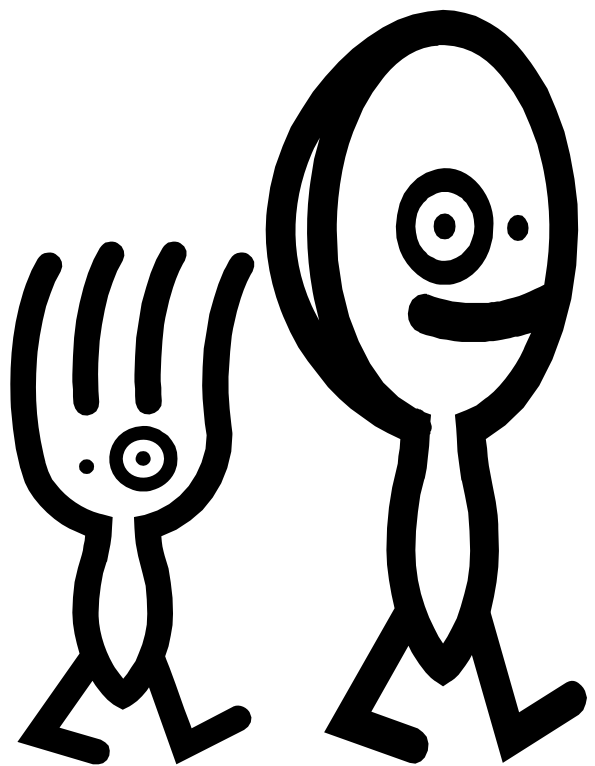
## Vendredi 6 avril

- + ● Tomate et œuf dur
- Filet de merlu à la crème d'épices
- Semoule de couscous bio 
- ◇ Gouda
- ◇ Glace : tranche napolitaine

- + Groupe des légumes et fruits
- Groupe des féculents
- ◇ Groupe des produits laitiers
- Groupe Viande - Oeuf - Poisson
-  Produit issu de l'agriculture biologique

Les menus peuvent varier selon les livraisons





## **Date à retenir**

### **Mercredi 21 mars 2012 à 14 h**

La régie de Restauration invite les enfants, les parents et les enseignants à assister à la **commission menus**. Celle-ci se déroulera à l'Hôtel de Ville. Pour des questions d'organisation, il est préférable de s'inscrire au préalable au 02.98.88.63.88.

### **Jeudi 5 avril 2012**

Repas à thème.

## **Régimes alimentaires**

La régie de Restauration informe les parents des enfants déjeunant au restaurant scolaire que nous réalisons des menus spécifiques pour les enfants allergiques, diabétiques, de confessions musulmane, israélite... Il est souhaitable que les familles prennent contact avec la diététicienne au 02.98.88.63.88

## **Origine des viandes**

### **Origine des viandes bovines utilisées par la Régie de Restauration "Kegin Greiz"**

**Bœuf** en muscle : origine "Française" (né, élevé, abattu en France)  
viande hachée : origine "Européenne" (né, élevé, abattu en Europe)

**Veau** viande hachée : origine "Européenne" (né, élevé, abattu en Europe)

Nous tenons à votre disposition les documents et décrets d'application à la Régie de Restauration, rue Pierre Corlé, 29600 MORLAIX (Tél. : 02.98.88.63.88).

**Objet** : Indication de l'origine des viandes bovines dans les établissements de restauration.

#### **Références** :

Décret du 19 décembre 2002

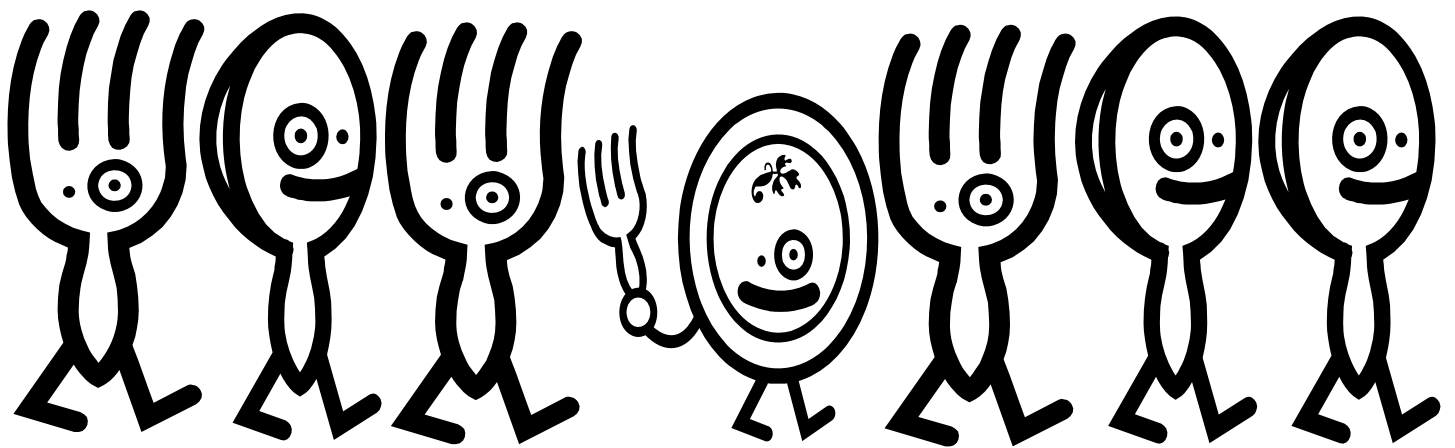
Note de service DGAL/SDRRCC/2003-8033 du 18 février 2003

Code de la consommation : articles L214-1 et L214-2

Code pénal : articles 121-2, 131-40, 131-41 et R.610-1

Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

**Mots clés** : étiquetage, viande bovine, restauration collective



Directrice de la publication : Agnès LE BRUN, Maire de Morlaix