

MENUS

DU 4 JANVIER AU 2 AVRIL 2021

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 04/01 au 08/01
Du 08/02 au 12/02
Du 15/03 au 19/03

Salade La Niçoise
Émincé de porc sauce colombo
Gratin de brocolis et riz
Yaourt nature sucré **AB**
Agrumes

Endives maïs zig zag de Leerdammer
Cœur de filet de merlu blanc
sauce sauce à la bretonne, Pommes sautées
Cantadou ail et fines herbes
Crème dessert (chocolat ou caramel ou vanille)
05/01 9/02 16/03

Terrine de campagne
Piccatas de poulet kébab
Trio de légumes allumettes et
céréales gourmandes **AB**
Emmental (à la coupe) **Pain BIO**
Ananas chantilly

Menu végétal
Carottes râpées et céleri rémoulade
Lasagnes aux petits légumes
Salade verte
Edam
Île flottante

Du 11/01 au 15/01
Du 15/02 au 19/02
Du 22/03 au 26/03

Menu végétal
Betteraves rouges **AB** vinaigrette
Chili sin carne
Riz créole
Tomme noire
Banane

Émincé de bœuf stroganov
Frites
Fromage blanc nature sucré 100g
Pomme

Concombre et maïs
Aiguillettes de poulet sauce chasseur
Haricots verts **AB** à la provençale
Gouda (à la coupe)
Galette des rois à la frangipanne (14/01) ou
tarte au chocolat (18/02) ou tarte au flan (25/03)

Potage de légumes
Filet de colin lieu sauce curry
Pommes vapeur
Yaourt brassé aux fruits
Poire (15/01 et 26/03)

Du 18/01 au 22/01
Du 29/03 au 02/04

Carottes râpées vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
St Moret
Liégeois au chocolat

Salade verte tomates croûtons
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Gratin de choux-fleurs et coquillettes **AB**
Coupelle purée de pommes
Madeleine **AB**
(nature 19/01, aux pépites de chocolat 30/03)

Œuf dur **AB** mayonnaise
Meunière de filets de colin d'Alaska
Cœurs de blé aux petits légumes
Saint Paulin (à la coupe)
Agrumes

Pizza margherita
Aiguillettes de poulet sauce au bleu
Petits pois carottes **AB**
Yaourt nature sucré **AB**
Kiwi

Du 25/01 au 29/01

Salade piémontaise de la mer
Jambon grill sauce au cidre
Lentilles au jus et riz créole
Cœur de Dame
Banane

Menu végétal
Mâche carottes râpées cubes de mimolette
Coudes rayés sauce au pistou
Emmental râpé
Glace : timbale vanille chocolat
Gallettes **AB**

Betteraves rouges **AB** et céleri rémoulade
Cœur de filet de merlu blanc sauce diéppoise
Ratatouille d'hiver et pommes vapeur
Tomme blanche (à la coupe)
Mousse au chocolat au lait

Endives maïs dés d'emmental
Cordon bleu
Purée de potimarron **AB**
Fromage blanc aux fruits 100g
Poire

Du 01/02 au 05/02
Du 08/03 au 12/03

Taboulé
Pané de filets de colin d'Alaska
Julienne de légumes et chou romanesco
Chanteneige
Cocktail de fruits au sirop

Menu végétal
Surprise végétale sauce curry
Frites
Yaourt aromatisé
Agrumes

Concombre et miettes de surimi
Émincé de bœuf aux poivrons
Duo de carottes jaunes et oranges et ébly
Camembert (à la coupe)
Crêpe au chocolat (04/02)
ou muffin chocolat (11/03)

Potage crécy
Macaronis à la carbonara
Flan vanille nappé au caramel
Pomme

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»



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine. Ils sont signalés par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



VILLE DE MORLAIX