

# MENUS

## DU 3 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 03 au 07/01</b>	Lasagnes à la bolognaise Salade verte Fromage blanc sucré aux fruits 100g Coupelle purée de pommes	<b>Menu végétarien</b> Betteraves rouges <b>AB</b> mimosa Chili sin carne Riz créole Cantadou ail et fines herbes Banane	Salade nina Aiguillettes de poulet sauce massala Brocolis et carottes Kiri crème Ile flottante	Concombre et dés d'emmental Cœur de filet de merlu blanc, sauce curry Duo de courgettes jaunes & vertes et pommes vapeur Galette des rois à la frangipanne	Potage de légumes Rôti de porc au jus Coquillettes <b>AB</b> Tomme blanche (à la coupe) Clémentines
<b>Du 10 au 14/01</b>	Carottes râpées Cordon bleu - ketchup Purée de panais Cocktail de fruits au sirop	Rosette - cornichon Emincé de bœuf, sauce thaï Poêlée de maïs et cœurs de blé Yaourt aromatisé Kiwi	1/2 pamplemousse Sauté de porc, sauce charcutière Petits pois au jus Camembert <b>AB</b> (à la coupe) Galette des rois à la frangipanne	Couscous maison Saint Moret Ananas frais - chantilly	<b>Menu végétarien</b> Tartelette au fromage Fusilli <b>AB</b> à l'emmental, sauce au pistou Flan vanille nappé au caramel Poire
<b>Du 17 au 21/01</b>	Paëlla Yaourt brassé à la fraise <b>AB</b> Pomme	Endives miettes de surimi maïs Escalope hachée de veau, sauce italienne Haricots verts <b>AB</b> maître d'hôtel Chavroux Liégeois vanille caramel	<b>Menu végétarien</b> Salade de risetti aux légumes Quiche aux légumes Salade verte Fromage blanc nature sucré 100g Orange	Concombre et dés de mimolette Bœuf en daube à la provençale Trio de légumes allumettes et penne <b>AB</b> Eclair au chocolat	Velouté de céleri & carottes Blanquette de la mer Pommes vapeur Edam (à la coupe) Banane
<b>Du 24 au 28/01</b>	Rougail saucisse Riz créole Yaourt nature sucré <b>AB</b> Clémentines	<b>Menu végétarien</b> 1/2 pamplemousse Coquillettes <b>AB</b> façon bolognaise aux protéines de soja <b>AB</b> Mousse au chocolat au lait Cigarette russe	<b>Menu bio</b> Carottes râpées <b>AB</b> et œuf dur <b>AB</b> Filet de saumon <b>AB</b> , sauce beurre blanc <b>AB</b> Poêlée de légumes et pdt <b>AB</b> Brie <b>AB</b> (à la coupe) Fondant au chocolat <b>AB</b>	Samoussa de légumes Hachis parmentier Salade verte Entremets vanille	Terrine de campagne Escalope de poulet, sauce barbecue Petits pois et carottes <b>AB</b> Saint Paulin (à la coupe) Poire
<b>Du 31/01 au 04/02</b>	Betteraves rouges <b>AB</b> et dés de fromage ail et fines herbes Paupiette de veau, sauce moutarde à l'ancienne Julienne de légumes - romanesco Banane	<b>Menu végétarien</b> Salade verte maïs croûtons Céréales gourmandes et lentilles verts <b>AB</b> Gratin de légumes anciens Tartare nature Glace : sundae vanille sauce caramel	Potage de potiron Bœuf bourguignon Macaronis <b>AB</b> Yaourt aromatisé Salade de fruits	<b>Menu chinois</b>	Duo céleri cru et carottes rapées rémoulade Pané de filets de poisson blanc Haricots plats à la tomate et riz créole Crème dessert au chocolat Langues de chat

### 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.

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

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



**AB** 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