

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Du 1er au 02 /09


Melon
Macaronis **AB**
à la bolognaise 
Crème dessert à la vanille

Tomates et miettes de surimi
Escalope de poulet 
sauce curry
Pommes paillasson
Camembert
Raisin


Du 05 au 09/09

Tarte 3 fromages
Escalope hachée de veau 
sauce suprême
Petits pois et carottes
Prunes


Melon jaune Canari
Rougail saucisse 
Riz créole
Kiri crème
Liégeois à la vanille

Melon
Tajine de bœuf 
aux fruits secs
Céréales gourmandes **AB**
Fromage blanc sucré 100g
Pêche

MENU VÉGÉTARIEN
Salade de tomates **AB**
Cappelletti 5 fromages sauce crème
Tarte croissant abricot


Saucisson panaché
Filet de poisson frais 
sauce provençale
Ratatouille et pommes sautées
Yaourt nature sucré **AB**
Nectarine

Du 12 au 16/09

MENU VÉGÉTARIEN
Salade verte tomates
croûtons dés de mimolette
Couscous végétarien 
Glace (primaires) :
sundae fraise sauce fraise
Glace (maternelles) :
timbale vanille fraise

Melon
Cordon bleu 
Poêlée d'haricots verts 
Chanteneige
Banane


Tomates et maïs
Dos de colin lieu, sauce à la bretonne
Pommes vapeur
Gouda
Mousse au chocolat au lait

Pastèque
Emincé de bœuf
aux poivrons 
Brocolis et coquillettes **AB**
Yaourt brassé aux framboises **AB**


Concombre et betteraves rouges
Rôti de porc 
sauce au diable
Purée mousseline
Primaires : St Nectaire 
(à la coupe)
Maternelles : Emmental
(en tranche)
Pomme **AB**


Du 19 au 23/09

Carottes râpées
Paupiette de veau
sauce camembert
Tortis **AB**
Fromage blanc sucré aux fruits 100g

Tomates et œuf dur **AB**
Sauté de porc
sauce colombo 
Ebly
Cantadou ail et fines herbes
Coupelle purée pommes/poires

MENU VÉGÉTARIEN
Céleri rémoulade et concombre
Pizza aux légumes et au fromage
Salade verte
Flan vanille nappé au caramel
Raisin

Melon
Blanquette de dinde 
Duo de carottes jaunes & oranges et
pommes vapeur
Eclair au chocolat

Rillettes
Meunière de filets
de poisson blanc 
Gratin de courgettes
et riz créole
Yaourt nature sucré **AB**
Pêche

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. Ils sont signalés par le logo Agriculture Biologique.



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable




Appellation d'Origine Protégée



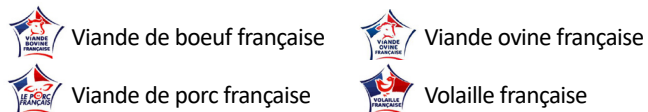
VILLE DE MORLAIX

Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix
www.ville.morlaix.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 26 au 30/09	<p>Croque-monsieur</p> <p>Pané de filets de poisson blanc rondelle de citron</p> <p>Trio de légumes allumettes et pommes de terre</p> <p>Prunes</p>	<p>Betteraves rouges AB et tomates</p> <p>Escalope de poulet sauce forestière</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Biscuit sec</p>	<p>MENU AB</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Riz au lait à la vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc sucré 100g</p> <p>Banane</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Concombre et maïs</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Céréales gourmandes AB</p> <p>Leerdammer</p> <p>Glace (primaires) : barre glacée Mars</p> <p>Glace (maternelles) : timbale vanille chocolat</p>
Du 03 au 07/10	<p>Nuggets de filets de poulet ketchup maison</p> <p>Pom'campagnardes</p> <p>Yaourt à la vanille AB</p> <p>Pomme</p>	<p>1/2 pamplemousse</p> <p>Emietté de poisson aux petits légumes</p> <p>Cœurs de blé à la provençale</p> <p>Saint Moret</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Tartelette au thon</p> <p>Sauté de dinde marenge</p> <p>Julienne de légumes - brocolis</p> <p>Yaourt brassé nature</p> <p>dosette de sucre</p> <p>Poire</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Carré chocolat - crème anglaise</p>	<p>Salami - cornichon</p> <p>Bœuf mironton</p> <p>Coquillettes AB</p> <p>Primaires : Morbier (à la coupe)</p> <p>Maternelles : Saint Paulin (en tranche)</p> <p>Raisin</p>
Du 10 au 14/10	<p>Jambon grillé sauce barbecue</p> <p>Pommes paillason</p> <p>Yaourt nature sucré AB</p> <p>Banane</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade endives maïs tomates</p> <p>Pennes AB</p> <p>Garniture pistou</p> <p>Liégeois vanille caramel</p> <p>Biscuit sec</p>	<p>MENU AB</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de courge potimarron</p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Concombre et miettes de surimi</p> <p>Escalope de poulet sauce chasseur</p> <p>Poêlée automnale</p> <p>Entremets chocolat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Boules de bœuf sauce tomate</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit AB</p>
Du 17 au 21/10	<p>Carottes râpées et céleri rémoulade</p> <p>Macaronis à la carbonara AB</p> <p>Coupelle purée de pommes</p>	<p>Salade piémontaise de la mer</p> <p>Piccatas de poulet kébab</p> <p>Brocolis et semoule de couscous</p> <p>Fromage blanc sucré 100g</p> <p>Kiwi</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Taboulé de quinoa gourmand</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartare nature</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tomates et dés de mimolette</p> <p>Filet de poisson frais sauce aux algues</p> <p>Carottes et pommes vapeur</p> <p>Glace (primaires) : sundae vanille sauce caramel</p> <p>Glace (maternelles) : timbale vanille AB</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p></p>

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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.



VILLE DE MORLAIX

Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix
www.ville.morlaix.fr