

MENUS

Du 7 novembre au 16 décembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

07 au 10/11

Escalope hachée de veau 
sauce au bleu
Pommes sautées
Fromage blanc sucré 100g
Pomme

Carottes râpées
Sauté de porc au chorizo 
Brocolis et coquillettes 
Cantafrais
Mousse au chocolat au lait

Menu AB
Céleri cru rémoulade
Boules de bœuf  sauce tomate
Céréales gourmandes
Yaourt nature sucré
Fruit

Pané de filets de poisson blanc 
rondelle de citron
Epinards à la crème et riz pilaf
Yaourt brassé aux fruits
Clémentines

14 au 18/11

Sauté de dinde  au paprika 
Pommes duchesse
Yaourt nature sucré 
Banane

Menu végétarien
Samoussa de légumes
Macaronis  façon bolognaise
aux lentilles 
Flan vanille nappé au caramel
Poire

Salade verte croûtons lardons
Cœur de filet de merlu blanc
sauce poivrons
Cœurs de blé à la provençale
Camembert
Entremets chocolat

Chipolatas 
Purée mousseline
Rondelé
nature Raisin

Velouté de céleri & carottes
Tajine de bœuf 
Fèves et semoule de couscous
Emmental
Orange

21 au 25/11

1/2 pamplemousse
Pennes 
à la bolognaise
Ile flottante

Salade de riz au thon mayonnaise
Cordon bleu  ketchup
Bouquetière
Kiri crème
Pomme

Menu végétarien
Potage de légumes
Chili sin carne 
Riz créole
Yaourt brassé aux fruits
Kiwi

Tartiflette 
Salade verte
Fromage blanc sucré,
coulis de fruits exotiques
Biscuit sec

Salade de chou
Filet de poisson frais
sauce Dugléré
Tomate à la provençale
et céréales gourmande 
Saint Nectaire (à la coupe) 
Clémentines

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.



Fait Maison



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons

MENUS

Du 7 novembre au 16 décembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 28/11
au 02/12

Quiche lorraine
Escalope de poulet 
sauce barbecue
Haricots verts  maître d'hôtel
Fruit 

Taboulé
Cœur de filet de merlu blanc
sauce américaine
Chou romanesco
et pommes vapeur
Edam
Crème dessert à la vanille

1/2 pamplemousse
Rôti de porc  sauce diable
Carottes  et lentilles
Vache qui rit
Eclair au chocolat

Hachis parmentier 
Salade verte
Fromage blanc sucré aux fruits 100g
Ananas frais

Menu végétarien
Carottes râpées
et betteraves rouges 
Omelette 
Poêlée de maïs et tortis 
Morbier (à la coupe)  (P)
Tomme blanche (M)
Glace : timbale vanille chocolat (M)
et sundae chocolat sauce chocolat (P)

05 au 09/12

Salade de risetti au surimi
Piccatas de poulet kébab 
Petits pois et carottes 
Yaourt brassé à la fraise  

Salade verte maïs croûtons
dés d'emmental
Emietté de poisson
aux petits légumes 
Cœurs de blé
Crème renversée nappée
au caramel 100g
Biscuit sec

Menu AB
Pizza aux légumes
Poulet rôti 
Courgettes et boulgour
Fromage blanc sucré
Fruit

Menu végétarien
Carottes râpées
et céleri rémoulade
Couscous végétarien
Entremets chocolat

Potage crécy
Bœuf bourguignon 
Pommes vapeur
Camembert
Pomme

12 au 16/12

Betteraves rouges 
Macaronis   à la carbonara
Clémentines

Menu végétarien
Endives salade verte maïs
dés de mimolette
Parmentier aux lentilles corail 
Liégeois au chocolat
Biscuit sec

Mâche œuf dur  et pdt
Meunière de filets de
poisson blanc  rondelle de citron
Ratatouille d'hiver et ébly
Saint Paulin
Ananas au sirop

Salade de tagliatelles au jambon 
Paupiette de veau 
sauce marchand de vin
Gratin de choux-fleurs 
Fruit



Menu de Noël

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.



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée