

# MENUS

Du 6 novembre au 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

06 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   
Saint Paulin (à la coupe)  
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

**Menu végétarien**  
½ pamplemousse  
Couscous végétarien   
Cantafras  
Glace : timbale vanille 

13 au 17/11

Sauté de dinde   
au paprika   
Pommes duchesse  
Yaourt nature sucré   
Banane

**Menu végétarien**  
Samoussa de légumes  
Macaronis   
façon bolognaise  
aux lentilles vertes   
Flan vanille nappé au caramel  
Orange

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

Chipolatas   
sauce tomate   
Purée de carottes  
Emmental (à la coupe)  
Raisin

Potage de légumes   
Tajine de bœuf   
Fèves et céréales gourmandes   
Rondelé nature  
Poire

20 au 24/11

Carottes râpées  
Pennes   
à la bolognaise   
Ile flottante

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

**Menu végétarien**  
Potage crécy   
Chili sin carne   
Riz créole  
Yaourt brassé aux fruits  
Kiwi

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

Nem volaille  
Filet de poisson frais  
sauce du gléré   
Courges rôties en purée  
et semoule de couscous  
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



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée

# MENUS

Du 6 novembre au 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 27/11  
au 01/12

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 riz créole  
Tomme blanche (à la coupe)  
Crème dessert à la vanille

1/2 pampleousse  
Rôti de porc  sauce diable  
Carottes et lentilles  
Vache qui rit  
Carré chocolat – crème anglaise

Hachis parmentier    
Salade verte  
Yaourt aromatisé  
Ananas frais

**Menu végétarien**  
Mâche et betteraves rouges   
Omelette   
Poêlée de maïs  
Edam  
Glace : timbale vanille chocolat (M)  
et sundae vanille sauce cacao (P)

04 au 08/12

Salade camarguaise  
Blanquette de dinde    
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  
Cappelletis 5 fromages  
sauce tomate   
Entremets chocolat

Potage de légumes  
Bœuf bourguignon    
Pommes vapeur  
Camembert  
Pomme

11 au 15/12

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

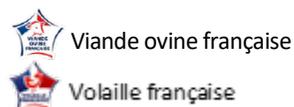
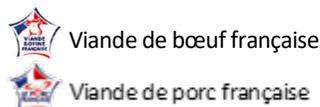
Mâche œuf dur  et pdt  
Meunière de filets de  
poisson blanc  rondelle de citron  
Ratatouille d'hiver et ébly  
Brie  (à la coupe)  
Ananas au sirop

Paupiette de veau   
sauce marchand de vin   
Gratin de choux-fleurs   
Fromage blanc sucré 100g  
Tarte croissants aux pommes

Médaille de surimi - mayonnaise  
Aiguillettes de poulet   
sauce kebab   
Trio de légumes allumettes et riz  
créole  
Leerdammer (à la coupe)  
Banane

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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



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 6 novembre au 22 décembre 2023

LUNDI

18 au 22/12

## Menu végétarien

Lasagnes aux légumes  
Salade verte  
Fromage blanc sucré aux fruits 100g  
Clémentines

MARDI

Salade de risetti au jambon  
Dos de colin lieu   
sauce diéppoise   
Julienne de légumes et brocolis  
Chanteneige  
Banane

MERCREDI

Terrine de campagne  
Sauté de bœuf aux poivrons   
Coquillettes   
Yaourt aromatisé  
Orange

JEUDI

Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Duo de carottes jaunes & oranges  
Semoule au lait   
Coupelle purée de pommes

VENDREDI



## 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