

MENUS SCOLAIRES

DU 30 MAI AU 7 JUILLET 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 30/05 au 03/06	Cordon bleu de dindonneau, ketchup Bouquetière Fromage blanc sucré aux fruits 100g Banane	Melon Omelette AB Ratatouille et pom'campagnardes Crème dessert au chocolat Langues de chat	Concombre et maïs Sauté de veau marengo Coquillettes AB Camembert AB (à la coupe) Ile flottante	Tomates et dés d'emmental Cœur de filet de merlu blanc, sauce aux agrumes Chou romanesco et riz créole Donut parfum chocolat	Médailillon de surimi - mayonnaise Bœuf stroganoff Purée de panais Gouda (à la coupe) Poire
Du 07/06 au 10/06		Betteraves rouges vinaigrette persillée Pané de filets de poisson blanc, rondelle de citron et cœurs de blé à la provençale Yaourt aromatisé Pomme	Salade de tomates AB Chipolatas AB Lentilles aux carottes AB Vache qui rit AB Entremets vanille AB	Farfalles à la bolognaise Fromage blanc nature sucré 100g Nectarine	Pastèque Couscous végétal Port Salut Glace : cône vanille fraise (P) et timbale vanille fraise (M)
Du 13/06 au 17/06	Salade de risetti au jambon Escalope de poulet, sauce barbecue Petits pois et carottes AB Flan vanille nappé au caramel	Carottes râpées Emincé de bœuf, sauce duxelle Pommes de terre à la boulangère Chanteneige Banane	Tartelette au fromage Riz complet Crumble de légumes d'été Fromage blanc aux fraises	Concombre et dés de fromage de brebis Escalope hachée de veau, sauce chorizo Tortis AB Miroir framboise - coulis	Melon jaune de Canari Filet de poisson frais, sauce curry Poêlée de courgettes et céréales gourmandes AB Tomme blanche (à la coupe) Abricots
Du 20/06 au 24/06	Macaronis AB à la carbonara Fromage blanc sucré aux fruits 100g Pêche	Melon Pizza AB 4 légumes Salade verte Kiri crème Glace : bâtonnet sorbet tropical	Pâté de campagne Paëlla Yaourt aromatisé Abricots	Tartelette au thon Tajine de bœuf aux légumes d'été Pommes vapeur Fraises au sucre	Taboulé Colombo de dinde Haricots verts AB maître d'hôtel Leerdammer (à la coupe) Crème dessert à la vanille
Du 27/06 au 01/07	Boules de bœuf AB sauce tomate Duo de carottes jaunes & oranges et pommes de terre grenailles sautés Yaourt nature sucré AB Pomme	Pastèque Cappelletis 5 fromages, sauce forestière Mousse au chocolat au lait Cigarette russe	Saucisson panaché Bœuf à la provençale Ebly Saint Paulin (à la coupe) Salade de fruits	Salade verte tomates croûtons dés de mimolette Filet de poisson frais, sauce beurre blanc Ratatouille maison et riz créole Beignet à l'abricot	Salade de tortis tomates & épinards au surimi Rôti de porc, sauce moutarde à l'ancienne Purée mousseline Camembert AB (à la coupe) Nectarine
Du 04/07 au 07/07	Melon Piccatas de poulet kébab Brocolis et pommes paillason Yaourt brassé aux fruits	Tomates et œuf dur AB Macaronis AB au saumon Fromage blanc nature sucré 100g Abricots	Melon jaune Canari Rougail saucisse Riz créole Edam Glace : sundae frozen yogurt, sauce fruits rouges	pique-nique	

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 !

Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix:

www.ville.morlaix.fr



VILLE DE MORLAIX