

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 31/05
au 04/06

Les 05/07
et 06/07

Salade de tortis tomates
& épinards au surimi
Escalope hachée de veau
sauce italienne
Haricots verts **AB** à l'ail
Kiri crème
Nectarine

Aiguillettes de poulet
sauce aux petits légumes
Frites ou pom'campagnardes
Fromage frais aux fruits 100 gr
Pomme

Pique-nique le 06/07

Salami cornichons
Coeur de filet de merlu blanc
sauce citron
Chou romanesco et riz créole
Cantal (à la coupe)
Banane

Menu végétal

Salade de radis
Dahl de lentilles corail
Boulgour
Liegeois au chocolat
Cigarette russe

Du 07//06
au 11/06

Betteraves rouges
Chipolatas / merguez (Primaires)
Purée mousseline
Yaourt aromatisé
Abricot

Salade de tomates
Emincé de bœuf aux poivrons
Cœurs de blé
au chocolat

Menu végétal

1/2 pamplemousse
Boulettes végétales
Carottes et fusillis **AB**
Brie (à la coupe)
Tarte grillée aux pommes

Salade verte tomates croûtons
Filet de poisson frais
sauce bretonne
Trio de rondelles
Glace

Du 14/06
au 18/06

Menu végétal

Carottes râpées
Capelettis 5 fromages
sauce aux champignons
Mousse au chocolat au lait
Langues de chat

Piccatas de poulet kébab
Frites ou pommes dauphines
Yaourt nature sucré **AB**
Pomme

Concombre sauce bulgare
Emincé de porc au curry
Brocolis et céréales gourmandes **AB**
Leerdammer (à la coupe)
Crème renversée au caramel 100 g

Croque-monsieur
Dos de colin lieu sauce dugléré
Trio de légumes allumettes et riz créole
Banane

Du 21/06
au 25/06

Carottes râpées et maïs
Emincé de bœuf aux poivrons
Semoule de couscous
Pêche

Paëlla
Fromage frais sucré aux fruits 60 gr
Coupelle purée
pommes/abricots

Salade caesar
Nugget's de filet de poulet
Pom'campagnardes
Ketchup
Glace : sundae vanille sauce caramel

Paupiette de veau
sauce moutarde
Pâtes
Fromage frais sucré 60 gr
fraises

Du 28/06
au 02/07

Betteraves rouges **AB**
miettes de surimi
Chipolatas / merguez (Primaires)
Purée mousseline
Pêche

Aiguillettes de poulet sauce curry
Julienne de légumes romanesco
Fromage frais sucré
aux fruits 60 gr
Banane

Pastèque
Escalope hachée de veau
sauce normande
Petits pois et jeunes carottes
Yaourt brassée nature - sucre dosette

Menu végétal

Coeur de filet de merlu blanc
Coeur de blé provençal
yaourt aromatisé
Abricots

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.

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

*Escalope de veau hachée: origine U.E.



Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

