

MENUS

DU 25 AVRIL AU 25 MAI 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 25/04 au 29/04	Nuggets de filets de poulet Haricots verts à la provençale et purée mousseline Yaourt aromatisé Banane	Concombre et cœurs de palmier Coquillettes AB façon bolognaise aux lentilles vertes Cocktail de fruits au sirop Galettes pur beurre	Salade de riz AB Rôti de porc AB Petits pois AB au jus Brie AB (à la coupe) Fruit AB	Tomates et dés de fromage ail et fines herbes Filet de poisson frais, sauce aux algues - Duo de carottes jaunes & oranges et cœurs de blé Tarte croissons abricot	Œuf dur AB mayonnaise Bœuf bourguignon Pommes vapeur Saint Paulin (à la coupe) Pomme
Du 02/05 au 06/05	Carottes râpées et maïs Piccatas de poulet kébab Haricots plats persillés et céréales gourmandes AB Liégeois au chocolat	Pâté de campagne Cœur de filet de merlu blanc, sauce nantua - Riz créole Yaourt nature sucré AB Kiwi	Salade verte tomates croûtons Pizza jambon champignons Fromage blanc sucré 100g Poire	Hachis parmentier Salade verte Edam (à la coupe) Carré framboises - coulis	Céleri cru rémoulade Macaronis AB, sauce au pistou Glace : sundae fraise sauce fraise Langues de chat
Du 09/05 au 13/05	Couscous (poulet/merguez) Mini Babybel Pomme	Tomates et miettes de surimi Escalope hachée de veau, sauce camembert - Trio de légumes allumettes et pommes paillason Tartare nature Flan vanille nappé au caramel	Samoussa de légumes Omelette AB Poêlée mexicaine et céréales méditerranéennes Emmental (à la coupe) Banane	Concombre et dés de mimolette Bœuf Thai Ebly Mousse au chocolat au lait	Betteraves rouges vinaigrette persillée Meunière de filets de poisson blanc Gratin de courgettes et pommes de terre Fromage blanc sucré aux fruits 100g Poire
Du 16/05 au 20/05	Rougail saucisse Riz créole Vache qui rit Banane	Carottes râpées et œuf dur AB Chana massala Semoule de couscous Port Salut Glace : timbale vanille AB	Rillettes Blanquette de la mer Brocolis et pommes vapeur Yaourt nature sucré AB Pomme	Tartelette provençale Emincé de bœuf aux poivrons Carottes et tortis AB Fraises chantilly	Salade de risetti au thon Aiguillettes de poulet, sauce curry Purée de petits pois Camembert AB (à la coupe) Crème dessert à la vanille
Du 23/05 au 25/05	Salade gauloise Paupiette de veau, sauce aux poivres Poêlée de trio de légumes Yaourt brassé aux fruits	Macédoine de légumes Mélange de céréales AB (riz thaï, sarrasin, lentilles corail et quinoa) Tajine de légumes Fromage blanc sucré 100g Pomme	Pastèque AB Lasagnes à la bolognaise AB Salade verte AB Entremets chocolat AB Galettes bretonnes AB		

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.

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

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

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 !



VILLE DE MORLAIX