

# MENUS

Du 3 juin au 5 juillet 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 03 au  
07/06

Tartellette au fromage  
Pané de filets de  
poisson blanc - rondelle de  
citron  
Cœurs de blé à la provençale  
Pomme

Tomates et maïs  
Sauté de dinde  
sauce au paprika  
Carottes vichy et pommes  
vapeur  
Yaourt aromatisé  
Poire

Menu  
Pastèque  
Chipolatas  
Lentilles au jus  
Entremets chocolat  
Galettes pur beurre

Spirales à la bolognaise  
Fromage blanc nature sucré 100g  
Nectarine

Menu végétarien  
Melon  
Parmentier aux lentilles corail  
Salade verte  
Port Salut  
Glace : timbale vanille fraise (M)  
et cône fraise (P)

Du 10 au  
14/06

Salade de risetti au jambon  
Escalope de poulet  
sauce duxelle  
Petits pois et carottes  
Crème renversée nappée au  
caramel 100g

Carottes râpées et rondelles de  
radis  
Boules de bœuf  
sauce italienne  
Coquillettes  
Tomme blanche (à la coupe)  
Banane

Menu végétarien  
Œuf dur mayonnaise  
Chili sin carne  
Riz créole  
Fromage blanc sucré  
Fraises

Concombre et dés de fromage de  
brebis  
Escalope hachée de veau  
sauce au bleu  
Pommes dauphines  
Miroir framboise – coulis

Melon jaune Canari  
Filet de poisson frais  
sauce aux petits légumes  
Poêlée de courgettes et céréales  
gourmandes  
Chanteneige  
Abricots

Du 17 au  
21/06

Macaronis à la carbonara  
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g  
Pêche

Menu végétarien  
Melon  
Pizza 4 légumes  
Salade verte  
Kiri crème  
Glace : timbale vanille chocolat (M)  
et bâtonnet vanille (P)

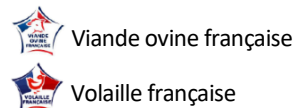
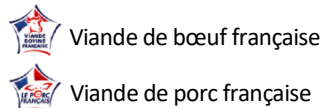
Concombre et betteraves rouges  
Paëlla  
Leerdammer (à la coupe)  
Coupelle purée pomme/abricot

Tartellette au thon  
Tajine de bœuf  
aux légumes d'été  
Pommes vapeur  
Fraises chantilly

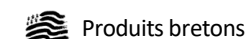
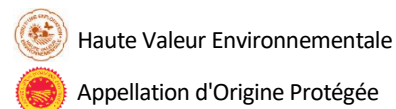
Taboulé  
Colombo de dinde  
Haricots verts maître d'hôtel  
Camembert  
Mousse au chocolat au lait

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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



**AB** Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



# MENUS

Du 3 juin au 5 juillet 2024

LUNDI





MARDI


MERCREDI


JEUDI



VENDREDI



Du 24 au  
28/06

Escalope de poulet   
sauce barbecue   
Duo de carottes jaunes & oranges  
et pommes sautées  
Yaourt nature sucré   
Pomme 



Menu végétarien  
Pastèque  
Cappelletti 5 fromages  
sauce tomate   
Crème dessert à la vanille  
Cigarette russe





Saucisson panaché  
Bœuf à la provençale   
Purée mousseline  
Saint Paulin (à la coupe)  
Salade de fruits

Salade verte tomates  croûtons  
dés de mimolette  
Filet de poisson frais  
sauce beurre blanc   
Ratatouille et riz créole  
Beignet à l'abricot


Salade de tortis tomates &  
épinards au thon  
Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Haricots blancs à la tomate  
Emmental (à la coupe)  
Nectarine

Du 01 au  
05/07

Melon jaune Canari  
Aiguillettes de poulet   
Sauce kébab   
Brocolis et semoule de couscous  
Fromage blanc nature sucré 100g

Tomates  et œuf dur  
Macaronis  au saumon   
Yaourt brassé aux  
framboises   
Abricots


Melon  
Rougail saucisse   
Riz créole  
Edam  
Glace : sundae vanille sauce  
caramel


Menu végétarien  
Carottes râpées et concombre  
Omelette  - ketchup  
Poêlée mexicaine et pommes de  
terre grenailles sautées  
Liégeois au chocolat


Pique-nique

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