




Menus scolaires

du 29 janvier au 23 février 2018

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 1er février	Vendredi 2 février
Carottes râpées	1/2 pamplemousse ou segments de pamplemousse frais	Tartelette au fromage	Potage de légumes
Chipolatas grillées	Suprême de poisson blanc meunière - rondelle de citron	Sauté de dinde marengo	Chili con carne
Purée mousseline	Ratatouille et cœurs de blé	Bouquetière	Riz créole 
Tomme	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré 100g
Crème dessert à la vanille	Crêpe au chocolat	Banane	Kiwi

Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Repas végétarien			
Céleri cru rémoulade et œuf dur	Salade verte tomates croûtons leerdammer	Betteraves rouges 	Salade de riz
Steak soja/blé sauce tomate	Couscous (poulet/merguez)	Tartiflette	Paupiette de veau sauce échalotes
Tortis	-	Salade verte	Haricots verts à la provençale
Yaourt brassé nature - dosette de sucre en poudre	Glace : timbale vanille fraise	Flan vanille nappé au caramel	Edam
Cocktail de fruits au sirop	Cigarette russe	Poire	Clémentines

Lundi 12 février	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Carottes râpées et cœurs de palmier	Tomates et saucisson	Concombre et maïs	Taboulé
Hachis parmentier	Piccatas de poulet façon kebab	Cœur de filet de merlu blanc sauce crème	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Salade verte	Ebly	Carottes et riz créole	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Camembert 	Gouda	Tartare nature	Fromage frais sucré aux fruits 100g
Compote tous fruits	Liégeois à la vanille	Eclair au chocolat	Banane

Lundi 19 février	Mardi 20 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
-	Salade verte tomates croûtons emmental	Croque-monsieur	Potage crécy
Emincé de bœuf forestière	Colin d'Alaska sauce petits légumes	Escalope de poulet sauce suprême	Sauté de porc à la provençale
Frites/pommes dauphines	Coquillettes	Haricots beurre et haricots verts	Céréales gourmandes
Yaourt nature sucré 	Chavroux	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Pomme	Entremets chocolat	Orange	Ananas frais

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"

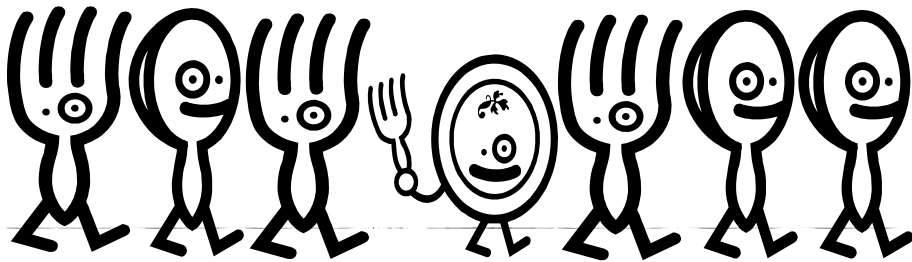


Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo

A retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix



VILLE DE MORLAIX