




Menus scolaires

du 12 mars au 24 avril 2018


Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
Repas végétarien	Salade verte tomates croûtons leerdammer	Repas à thème	Salade de risetti au surimi
Céleri rémoulade et œuf dur			Paupiette de veau <i>sauce forestière</i>
Couscous végétarien			Haricots verts à la provençale
-			Cœur de Dame
Yaourt nature sucré 			Glace : sundae vanille caramel
Banane	Cigarette russe		


Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars
Carottes râpées et pousses de soja	Terrine de campagne	Concombre et betteraves rouges	 Salade de riz
Tortis à la bolognaise	Piccatas de poulet <i>façon kebab</i>	Filet de poisson frais <i>sauce curry</i>	 Rôti de porc <i>sauce charcutière</i>
-	Mélange 5 céréales	Carottes et cœurs de blé	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Compote tous fruits	Gouda	Kiri	Fromage frais sucré aux fruits 100g
Langues de chat	Orange	Far nature	Poire

Lundi 26 mars	Mardi 27 mars	Jeudi 29 mars	Vendredi 30 mars
-	Salade verte tomates croûtons emmental	Quiche lorraine	Potage crécy
Emincé de bœuf aux poivrons	Filet de colin d'Alaska <i>sauce sarrasin</i>	Escalope de poulet <i>sauce chasseur</i>	Sauté de porc au cidre
Frites/pommes paillasson	Brocolis et riz créole	Bouquetière	Coquillettes 
Yaourt brassé nature - dosette de sucre en poudre	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Pomme	Biscuits sablés	Banane	Ananas frais

Mardi 3 avril	Jeudi 5 avril	Vendredi 6 avril
Taboulé	Concombre et maïs	Macédoine de légumes
Cordon bleu <i>ketchup</i>	Rôti de porc <i>sauce moutarde</i>	Lasagnes à la bolognaise
Haricots beurre	Petits pois et jeunes carottes	Salade verte
Saint Paulin	Chanteneige	Yaourt brassé aux fruits
Pomme 	Miroir cacao crème anglaise	Poire

Lundi 9 avril	Mardi 10 avril	Jeudi 12 avril	Vendredi 13 avril
Carottes râpées	Tomates et salami	Tartelette au fromage	Betteraves rouges et radis
Chipolatas grillées	Suprême de poisson blanc meunière - rondelle de citron	Escalope hachée de veau <i>sauce normande</i>	 Paëlla
Purée mousseline	Chou romanesco et ébly	Trio de rondelles et pommes sautées	-
Tomme	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré 100g
Crème dessert à la vanille	Tarte croisillons aux pommes	Banane	Kiwi

Lundi 16 avril	Mardi 17 avril	Jeudi 19 avril	Vendredi 20 avril
Repas végétarien	Salade verte tomates croûtons leerdammer	Céleri rémoulade et œuf dur	Salade de riz
-			
Steak soja/blé sauce tomate	Couscous (poulet/merguez)	Cœur de filet de merlu blanc sauce petits légumes	Paupiette de veau sauce échalotes
Frites/pommes dauphines	-	Tortis	Haricots verts à la provençale
Soja fruits mixés	Glace : sundae vanille fraise	Flan vanille nappé au caramel	Camembert 
Pomme	Cigarette russe	Poire	Banane

Lundi 23 avril	Mardi 24 avril
Carottes râpées et betteraves rouges	Tomates et saucisson
Hachis parmentier	Piccatas de poulet façon kebab
Salade verte	Brocolis et riz créole
Yaourt nature sucré 	Gouda
Coupelle purée de pommes	Liégeois chocolat

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"

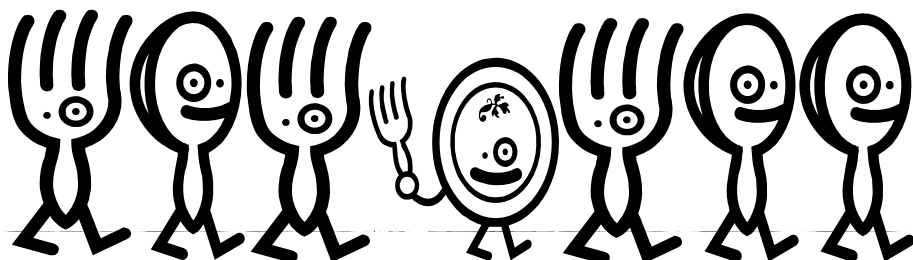


Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo

A retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix



VILLE DE MORLAIX