

MENUS SCOLAIRES

DU 1^{er} OCTOBRE 2018 AU 5 AVRIL 2019

LUNDI

du 01/10 au 05/10
du 05/11 au 09/11
du 10/12 au 14/12
du 14/01 au 18/01
du 25/03 au 29/03

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées et cœurs de palmier
Plat végétarien
Tomme
Dessert au soja
(fruits mixés ou chocolat ou vanille)

MARDI

Nem au poulet
Filet de colin lieu sauce américaine
Julienne de légumes et romanesco
Kiri crème
Fruit de saison

JEUDI

Concombre et maïs
Rôti de porc
sauce moutarde à l'ancienne
Lentilles au jus
Camembert (fromage à la coupe)
Entremets (chocolat ou caramel ou vanille)

VENDREDI

Quiche lorraine
Paupiette de veau sauce madère
Purée de légumes de saison
Yaourt nature sucré
Pomme **AB**

du 08/10 au 12/10
du 12/11 au 16/11
du 17/12 au 21/12
du 21/01 au 25/01
du 25/02 au 01/03
du 01/04 au 05/04

Salade La Strasbourgeoise
Suprême de poisson blanc meunière
sauce tomate
Trio de rondelles et ébly
St Moret
Fruit de saison

Escalope de poulet sauce forestière
Frites
Yaourt nature sucré **AB**
Fruit de saison

Salade de chou
Emincé de boeuf sauce soja
Brocolis et riz créole
Saint-Paulin (fromage à la coupe)
Tarte (au flan ou aux pommes)

Potage
Pâtes à la carbonara
Fromage frais sucré 100g
Fruit de saison

du 15/10 au 19/10
du 19/11 au 23/11
du 28/01 au 01/02
du 04/03 au 08/03

Salade La Niçoise
Sauté de porc à la cévenole
Petits pois et carottes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Salade d'endives
Coeur de filet de merlu blanc
sauce curry
Pommes vapeur
Cantadou ail et fines herbes
Crème dessert
(chocolat ou vanille ou caramel)

Oeuf dur - mayonnaise
Piccatas de poulet kébab
Trio de légumes allumettes
et mélange 5 céréales
Tomme blanche (fromage à la coupe)
Fruit de saison

Betteraves rouges crues râpées et maïs
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage fouetté Madame Loik
Île flottante

Pain
BIO

du 26/11 au 30/11
du 04/02 au 08/02
du 11/03 au 15/03

Salade La Parisienne
Cordon bleu - ketchup
Haricots verts à la bretonne
Semoule ou riz au lait
Coupelle purée de pommes **AB**

Emincé de boeuf stroganov
Frites
Yaourt brassé (nature ou aux fruits)
Fruit de saison

Concombre et céleri rémoulade
Aiguillettes de poulet sauce normande
Julienne de légumes et brocolis
Emmental (fromage à la coupe)
Eclair au chocolat

Potage
Filet de poisson frais
sauce à la bretonne
Riz créole
Le petit Moulé
Fruit de saison

du 03/12 au 07/12
du 07/01 au 11/01
du 18/03 au 22/03

Betteraves rouges mimosa
Boeuf mironton
Carottes et pâtes
Fromage frais sucré aux fruits 100g
Fruit de saison

Salade de mâche
Tartiflette
Liégeois
(vanille / chocolat / vanille caramel)
Biscuit sec
(cigarette russe ou langue de chat)

Pâté de foie
Coeur de filet de merlu blanc
sauce petits légumes
Cœurs de blé
Fromage **AB** (fromage à la coupe)
Fruit de saison

Pizza margherita
Sauté de dinde marengo
Gratin de choux-fleurs
et pommes de terre
Ananas frais, chantilly

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 Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



VILLE DE MORLAIX

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