

# REPAS CHAUDS

Du 8 juillet au 2 août 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 08 au  
12/07

Menu AB

Pastèque  
Chipolatas   
Purée mousseline  
Crème dessert au caramel beurre  
salé 

Salade de tomates   
Dos de colin lieu sauce poivron  
rouge   
Julienne de légumes et brocolis  
Emmental  
Roulé à l'abricot 

Carottes râpées  
Tajine de volaille  aux légumes  
d'été   
Semoule de couscous  
Entremets chocolat 

Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise  
Dahl de lentilles corail   
Riz créole  
Fromage blanc sucré  
Fraises

Salade La Toscane   
Croque-monsieur   
Salade verte  
Salade de fruits  
Langues de chat

Du 15 au  
19/07

Melon jaune Canari  
Estouffade de bœuf  aux  
saveurs d'été   
Coquillettes   
Liégeois vanille caramel

Terrine de campagne  
Escalope de poulet   
sauce curry   
Céréales gourmandes   
Saint Moret  
Nectarine

Tomates  et dés de mimolette  
Meunière de filets de  
poisson blanc   
Gratin de courgettes  et pommes  
de terre  
Glace : bâtonnet à l'eau

Menu AB

Betteraves rouges et céleri rémoulade  
Rôti de porc   
Petits pois et carottes  
Yaourt nature sucré   
Fruit

Menu végétarien

Melon   
Chili sin carne   
Riz créole  
Camembert (à la coupe)  
Moelleux au chocolat  –  
crème anglaise

Du 22 au  
26/07

Jambon grill   
sauce barbecue   
Macaronis   
Yaourt aromatisé  
Abricots

Pastèque   
Cœur de filet de merlu blanc  
sauce citron   
Ratatouille  et cœurs de blé  
Gouda  
Chou vanille 

Menu végétarien et AB

Concombre et maïs  
Pizza 4 légumes  
Salade verte  
Yaourt brassé à la framboise 

Salade de riz  
Cordon bleu  – ketchup  
Poêlée d'haricots verts et pommes de  
terre  
Flan vanille nappé au caramel  
Pêche 

Salade tomates  croûtons dés  
d'emmental  
Escalope hachée de veau   
sauce duxelle   
Pommes dauphines  
Mousse au chocolat au lait  
Cigarette russe

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

# Du 8 juillet au 2 août 2024

LUNDI

## Menu végétarien

Betteraves rouges   
et œuf dur   
Lasagnes aux légumes  
Salade verte  
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g

MARDI

Melon 

Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Pommes sautées  
Kiri crème  
Glace : sundae vanille coulis de fraise

MERCREDI

Tomate farcie    
Riz créole  
Yaourt brassé nature – dosette de sucre  
Prunes

JEUDI

Rosette – cornichon  
Dos de colin lieu  
sauce diéppoise   
Duo de carottes jaunes & oranges et blé  
Chanteneige  
Nectarine

VENDREDI

Menu AB

Pastèque  
Poulet rôti   
Tian de légumes  
Saint Paulin (à la coupe)  
Far 

Du 29/07 au  
02/08

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