

REPAS CHAUDS

Du 5 au 30 août 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 05 au
09/08

Menu AB

Salade de riz
Boules de bœuf  sauce tomate
Brocolis et coquillettes à l'emmental
Banane

Rillettes
Blanquette de dinde  
Boulgour
Tartare nature
Salade de fruits

Tomates  et fêta
Chipolatas 
Lentilles au jus
Pommé 

Menu végétarien
Melon jaune Canari
Couscous végétarien 
Saint Nectaire  (à la coupe)
Glace : cône fraise

Carottes râpées et céleri
rémoulade
Cœur de filet de merlu blanc
sauce à la bretonne 
Haricots verts et pommes vapeur
Yaourt aromatisé
Prunes

Du 12 au
16/08

Melon 
Spirales  à la bolognaise  
Mousse au chocolat au lait

Menu végétarien
Taboulé
Quiche aux légumes d'été 
Salade verte
Yaourt nature sucré
Pêche 

Salade verte tomates  croûtons
lardons
Pané de filets
de poisson blanc  - rondelle de
citron
Trio de légumes allumettes et
pommes de terre
Liégeois à la vanille

Férié

Menu AB
Betteraves rouges et œuf dur
Rôti de porc 
Purée de carottes
Brie (à la coupe)
Fruit

Du 19 au
23/08

Pastèque 
Dos de colin lieu sauce crème 
Tomate à la provençale et cœurs
de blé
Crème renversée au caramel 

Salami - cornichon
Tajine de bœuf 
aux légumes d'été 
Country potatoes wedges
Cantadou ail et fines herbes
Nectarine

Concombre  et dés d'emmental
Sauté de porc 
sauce chorizo 
Semoule de couscous
Glace : bâtonnet vanille

Menu AB
Tomates et miettes de thon
Poulet rôti 
Petits pois et carottes
Fromage blanc aux fruits 50g
Fruit

Menu végétarien
Melon 
Chana massala 
Riz créole
Tomme blanche (à la coupe)
Crumble pommes/mûres

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 5 au 30 août 2024

LUNDI

Menu végétarien

Carottes râpées
Parmentier aux lentilles corail
Salade verte
Yaourt brassé aux fruits

MARDI

Menu AB

Terrine de campagne
Boules de bœuf sauce tomate
Céréales gourmandes
Saint Paulin (à la coupe)
Fruit

MERCREDI

Macaronis AB à la carbonara
Fromage blanc sucré 100g
Prunes

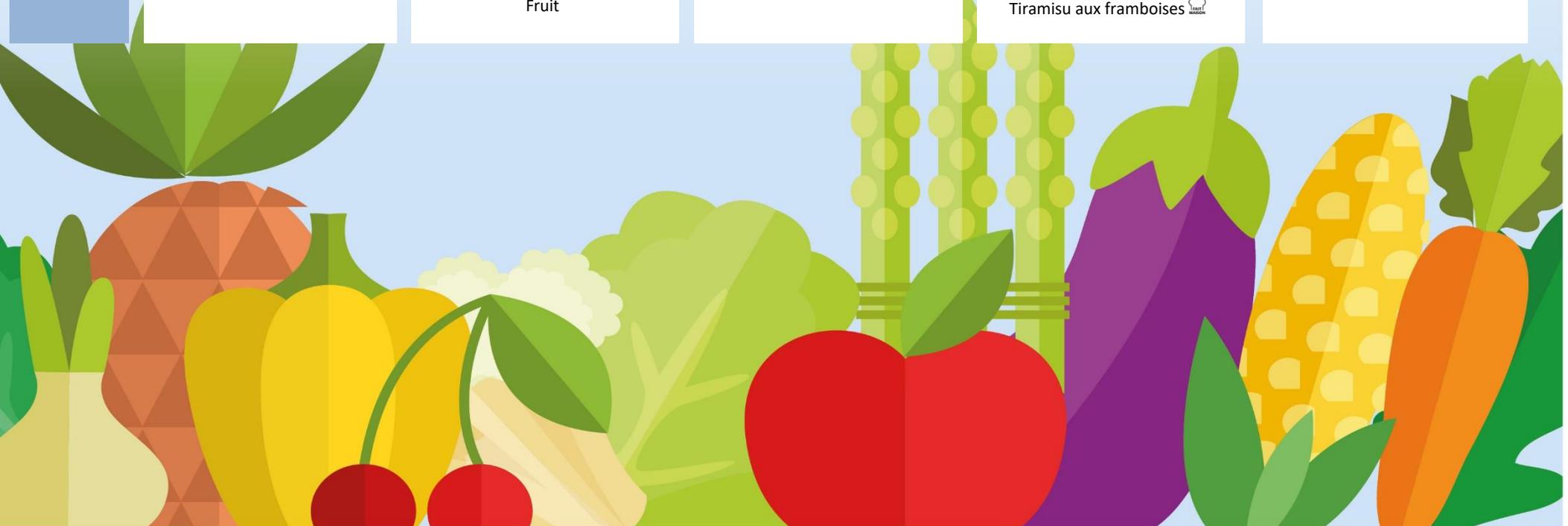
JEUDI

Melon jaune Canari
Cœur de filet de merlu blanc
sauce américaine
Chou romanesco et
pommes sautées
Vache qui rit
Tiramisu aux framboises

VENDREDI

Salade verte tomates croûtons dés
de mimolette
Paëlla
Entremets chocolat
Langues de chat

Du 26 au
30/08



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