

# MENUS

## Vacances de Pâques

LUNDI




MARDI



MERCREDI


JEUDI





VENDREDI




Du 22/04  
au 26/04

Spirales   
à la bolognaise   
Yaourt aromatisé  
Pomme 



Salade verte tomates croûtons dés  
de mimolette  
Pané de filets de poisson blanc   
- rondelle de citron  
Gratin de courgettes et pommes  
vapeur   
Coupelle purée de poires  
Langues de chat


Menu végétarien  
Concombre et céleri rémoulade  
Curry de haricots coco   
Riz basmati  
Crème dessert à la vanille

Betteraves rouges   
et œuf dur   
Tajine de poulet   
Semoule de couscous  
Kiri crème  
Banane 



Menu AB  
Salade de tomates  
Chipolatas  grillées  
Purée de carottes   
Saint Paulin (à la coupe)  
Far 



Du 29/04  
au 03/05

Menu végétarien  
Carottes râpées et rondelles  
de radis  
Omelette   
Ratatouille et coquillettes   
Entremets chocolat

½ pamplemousse  
Sauté de porc marenco   
Pommes paillasson  
Camembert  
Glace : sundae vanille sauce  
fraise



Férialé



Nem poulet  
Dos de colin lieu  
sauce diéppoise   
Brocolis et blé  
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g  
Pomme 

Menu AB  
Terrine de campagne  
Poulet rôti   
Poêlée de légumes et pommes  
de terre  
Yaourt nature sucré   
Poire

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 de porc française

 Viande ovine française  
 Volaille française



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Fait Maison



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons