

# MENUS

Du 2 septembre au 18 octobre 2024

LUNDI




MARDI




MERCREDI




JEUDI


VENREDI




02 au 06/09

Melon   
Macaronis   
à la bolognaise   
Crème dessert à la vanille



Tomates   
Escalope de poulet   
sauce curry   
Petits pois et carottes  
Camembert  
Prunes



Melon jaune Canari  
Tajine de bœuf   
aux fruits secs  
Céréales gourmandes   
Fromage blanc nature sucré 100g  
Pêche 



Menu végétarien  
Carottes râpées et dés  
d'emmental  
Chili sin carne   
Riz créole  
Eclair au chocolat




Tarte 3 fromages  
Meunière de filets de poisson  
blanc   
Ratouille   
et pommes vapeur  
Yaourt nature sucré   
Nectarine







09 au 13/09

Menu végétarien  
Pastèque   
Couscous végétarien   
Liégeois au chocolat



Salade verte tomates   
croûtons dés de mimolette  
Cordon bleu   
– ketchup  
Poêlée d'haricots verts  
Glace : timbale vanille fraise (M)  
et sundae vanille sauce fraise (P)  
Cigarette russe





Tomates   
Dos de colin lieu sauce à la  
bretonne   
Pommes vapeur  
Gouda  
Mousse au chocolat au lait




Sauté de bœuf   
aux poivrons   
Brocolis et coquillettes   
Chanteneige  
Raisin



Concombre   
et  
betteraves rouges   
Rôti de porc   
sauce diable   
Purée mousseline  
Saint Nectaire   
(à la coupe)  
Pêche 



16 au 20/09

Carottes râpées  
Paupiette de veau  
sauce camembert   
Spirales   
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g

Salade de tomates   
Sauté de porc   
sauce colombo   
Blé  
Cantadou ail et fines herbes  
Coupelle purée  
pommes/poires 

Menu végétarien  
Céleri rémoulade  
et concombre   
Pizza aux légumes  
et au fromage   
Salade verte  
Yaourt nature sucré   
Prunes


Melon   
Blanquette de dinde   
Duo de carottes jaunes & oranges  
et pommes sautées  
Flan vanille nappé au caramel


Rillettes  
Filet de poisson frais sauce  
provençale   
Poêlée de courgettes   
et riz  
créole  
Emmental (à la coupe)  
Banane 

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

# MENUS

Du 2 septembre au 18 octobre 2024

LUNDI





MARDI





MERCREDI




JEUDI





VENREDI




23 au 27/09

Croque-monsieur   
Pané de filets de poisson  
blanc  – sauce citron   
Trio de légumes allumettes et  
pommes de terre  
Pomme 


Betteraves rouges   
et tomates   
Escalope de poulet   
sauce forestière   
Haricots verts maître d'hôtel  
Crème dessert au chocolat  
Langues de chat


Menu   
Œuf dur mayonnaise  
Rôti de porc   
Petits pois et carottes  
Riz au lait à la vanille   
Fruit




Hachis parmentier    
Salade verte  
Yaourt brassé  
à la framboise    
Prunes



Menu végétarien  
Concombre  et maïs  
Dahl de lentilles corail   
Céréales gourmandes   
Leerdammer (à la coupe)  
Glace : timbale vanille chocolat  
(M) et barre glacée (P)




30/09 au  
04/10

Carottes râpées et dés  
d'emmental  
Nuggets de filets de poulet -  
ketchup maison   
Country potatoes wedges  
Cocktail de fruits au sirop






½ pampleousse  
Emietté de poisson  
aux petits légumes   
Riz créole  
Saint Moret  
Gâteau moelleux au chocolat –  
crème anglaise




Tartelette au thon  
Sauté de dinde marengo    
Julienne de légumes- brocolis  
Yaourt brassé nature -  
dosette de sucre  
Poire 






Menu végétarien  
Omelette   
Cœurs de blé à la provençale  
Yaourt aromatisé  
Banane 





Salami - cornichon  
Bœuf mironton    
Choux romanesco et  
Coquillettes   
Tomme blanche (à la coupe)  
Raisin






07 au 11/10

Jambon grill   
sauce barbecue   
Pommes paillason  
Yaourt nature sucré    
Pomme 

Menu végétarien  
Salade endives maïs tomates   
Pennes   
Garniture pistou   
Liégeois vanille caramel  
Cigarette russe


Menu   
Salade de tomates  
Chipolatas   
Purée de potimarron    
Saint Paulin (à la coupe)  
Crumble aux pommes 


Concombre  et  
miettes de thon  
Escalope de poulet   
sauce chasseur   
Poêlée automnale  
Entremets chocolat 


Pâté de campagne  
Boules de bœuf   
sauce tomate   
Gratin de choux- fleurs    
Vache qui rit  
Fruit 


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

# MENUS


Du 2 septembre au 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14 au 18/10	Carottes râpées et céleri rémoulade Macaronis <b>AB</b> à la carbonara  Coupelle Purée de pommes 	Salade piémontaise de la mer Aiguillettes de poulet  sauce kébab  Brocolis et semoule de couscous Fromage blanc sucré 100g Kiwi	<b>Menu végétarien</b> Taboulé de quinoa gourmand Quiche aux légumes  Salade verte Tartare nature Ananas au sirop	Tomates <b>AB</b> et dés de mimolette Filet de poisson frais sauce aux algues  Carottes <b>AB</b> et pommes vapeur Glace : timbale vanille chocolat (M) et sundae vanille sauce caramel (P)	<b>Menus Halloween</b> 




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


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

 Fait Maison

 Haute Valeur Environnementale

 Produits bretons

 Pêche Durable

 Appellation d'Origine Protégée