

MENUS

Vacances de Pâques

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

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 marengo 
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