

MENUS

Du 06 janvier au 07 février 2025

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENREDI


06 au 10/01




Lasagnes à la bolognaise  
Salade verte
Fromage blanc sucré aux fruits
100g
Coupelle purée de pommes 

Menu végétarien



Betteraves rouges  mimosa
Chili sin carne 
Riz créole
Yaourt nature sucré  
Banane 




Salade nina (cœurs de blé,
dés de jambon et maïs)
Aiguillettes de poulet 
sauce massala 
Haricots beurre maître d'hôtel
Kiri crème
Ile flottante

Cœur de filet de merlu blanc 
sauce curry 
Trio de légumes allumettes
et semoule de couscous
Saint Nectaire  (à la coupe)
Galette des rois 
à la frangipane




Potage de légumes 
Rôti de porc au jus 
Pommes paillason
Cantadou ail et fines herbes
Clémentines 



13 au 17/01

1/2 pamplemousse
Cordon bleu  – ketchup
Purée de patates douces 
Liégeois vanille caramel

Rosette - cornichon
Escalope de poulet ,
sauce suprême 
Cœurs de blé à la provençale
Yaourt aromatisé
Poire 





Carottes râpées
Sauté de porc charcutière  
Petits pois au jus
Camembert
Galette des rois 
à la frangipane



Couscous 
(boules de bœuf  /merguez )
Saint Moret
Crème dessert au chocolat



Menu végétarien
Tartelette au fromage
Spirale  à l'emmental
Sauce au pistou 
Flan vanille nappé au caramel
Kiwi





20 au 24/01

Paëlla   
Yaourt brassé
à la myrtille  
Pomme 

Salade endives
miettes de surimi  et maïs
Escalope hachée de veau ,
sauce italienne 
Haricots verts  maître d'hôtel
Chavroux
Eclair au chocolat


Menu végétarien
Salade de risetti aux légumes
(risetti, maïs, chou rouge et carottes)
Quiche aux légumes 
Salade verte
Fromage blanc nature sucré 100g
Banane 

Salade verte maïs dés d'emmental
Bœuf en daube 
à la provençale 
Pennes 
Cocktail de fruits au sirop


Potage de potiron 
Blanquette de la mer  
Pommes vapeur
Clémentines 

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 06 janvier au 07 février 2025




LUNDI

27 au 31/01

Rougail saucisse  
Riz créole
Yaourt nature sucré  
Poire 


MARDI

Menu végétarien




Carottes râpées et œuf dur 
Coquillettes 
façon bolognaise 
Mousse au chocolat au lait
Biscuit sec

MERCREDI




Menu AB

1/2 pamplemousse
Filet de saumon
sauce beurre blanc
Poêlée de légumes et pdt
Brie
Far nature 




JEUDI

Hachis parmentier  
Salade verte
Saint Paulin (à la coupe)
Coupelle purée de pommes 

VENDREDI




Terrine de campagne
Escalope de poulet ,
sauce barbecue 
Petits pois et carottes
Vache qui rit
Clémentines 

03 au 07/02

Betteraves rouges 
Macaronis à la carbonara 
Banane 


Menu végétarien

Salade verte maïs croûtons
Crispy de blé
Haricots plats à la tomate
Tartare nature
Moelleux au chocolat et crème
anglaise

Potage de légumes 
Bœuf bourguignon  
Pommes sautées
Yaourt aromatisé
Ananas frais


Repas Krampouez 


Krampouez jambon emmental
béchamel
Salade verte
Krampouez au chocolat
Krampouez à la confiture de
fraises
Jus de pommes


Carottes râpées et
céleri cru rémoulade
Pané de filets de
poisson blanc 
Epinards à la crème
et riz créole
Emmental
Crème dessert vanille

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