## **MENUS**

## Du 06 janvier au 07 février 2025

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI MERCREDI Salade nina (cœurs de blé, Cœur de filet de merlu blanc Menu végétarien Lasagnes à la bolognaise 🗚 🎕 dés de jambon et maïs) Potage de légumes Internation sauce curry Betteraves rouges A mimosa Aiguillettes de poulet 🆄 Salade verte Trio de légumes allumettes Rôti de porc au jus 🛸 Chili sin carne 06 au 10/01 Fromage blanc sucré aux fruits sauce massala Pommes paillasson et semoule de couscous Riz créole 100g Haricots beurre maître d'hôtel Cantadou ail et fines herbes Saint Nectaire (a la coupe) Yaourt nature sucré A Coupelle purée de pommes <sup>®</sup> Kiri crème Galette des rois Clémentines A Banane AR lle flottante à la frangipane Carottes râpées Menu végétarien Rosette - cornichon Sauté de porc charcutière Couscous Inc. 1/2 pamplemousse Tartelette au fromage Escalope de poulet 🆄 (boules de bœuf 🍂/merguez 🎾) Petits pois au jus Spirale **A** à l'emmental Cordon bleu 🅍 – ketchup 13 au 17/01 sauce suprême Sauce au pistou 🔐 Camembert Saint Moret Purée de patates douces Cœurs de blé à la provençale Crème dessert au chocolat Flan vanille nappé au caramel Galette des rois Liégeois vanille caramel Yaourt aromatisé Kiwi à la frangipane Poire AB Menu végétarien Salade endives Salade verte maïs dés d'emmental Paëlla 🎕 🌬 🖳 miettes de surimi det maïs Salade de risetti aux légumes Potage de potiron 🔐 Bœuf en daube (risetti, maïs, chou rouge et carottes) Escalope hachée de veau 🎉, Yaourt brassé Blanquette de la mer 20 au 24/01 Quiche aux légumes 🔙 à la provençale 🔙 sauce italienne à la myrtille 🐴 🍣 Salade verte Pennes AB Pommes vapeur Haricots verts AB maître d'hôtel Fromage blanc nature sucré 100g Pomme 4 Cocktail de fruits au sirop Chavroux Clémentines A Banane AB Eclair au chocolat

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.

Haute Valeur Environnementale



Fait Maison



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons

# **MENUS**

### Du 06 janvier au 07 février 2025

LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI MERCREDI Menu végétarien Menu AB Terrine de campagne Rougail saucisse 🏙 🔙 Hachis parmentier Carottes râpées et œuf dur 🗚 1/2 pamplemousse Escalope de poulet 🏁 . Filet de saumon Coquillettes AB Riz créole Salade verte sauce barbecue sauce beurre blanc 27 au 31/01 Yaourt nature sucré 🐴 🍣 facon bolognaise Petits pois et carottes Saint Paulin (à la coupe) Poêlée de légumes et pdt Vache qui rit Coupelle purée de pommes <sup>®</sup> Poire AB Mousse au chocolat au lait Brie Far nature Clémentines 4 Biscuit sec Carottes râpées et Menu végétarien Potage de légumes céleri cru rémoulade Krampouez jambon emmental Salade verte maïs croûtons Bœuf bourguignon Pané de filets de béchamel Betteraves rouges A Crispy de blé Macaronis à la carbonara Salade verte poisson blanc Haricots plats à la tomate 03 au 07/02 Pommes sautées Krampouez au chocolat Tartare nature Epinards à la crème Banane AB Yaourt aromatisé Krampouez à la confiture de et riz créole Moelleux au chocolat et crème Ananas frais fraises **Emmental** anglaise Jus de pommes Crème dessert vanille

### À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons!

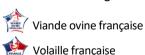
Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»



Viande de bœuf française



Viande de porc française



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



Fait Maison



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons

(Page 2/2)

Appellation d'Origine Protégée