

# MENUS

Du 4 novembre au 20 décembre 2024

LUNDI



MARDI




MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


04 au 08/11

Escalope hachée de veau   
sauce au bleu   
Pommes sautées  
Fromage blanc sucré  
Pomme

Carottes râpées / Maïs  
Sauté de porc  au chorizo   
Coquillettes   
Saint Paulin (à la coupe)  
Mousse au chocolat au lait

**Menu AB**  
Céleri cru rémoulade  
Boules de bœuf  sauce tomate  
Céréales gourmandes  
Yaourt nature sucré  
Fruit



Pané de filets de poisson blanc   
rondelle de citron  
Epinards à la crème et riz pilaf  
Yaourt brassé aux fruits  
Clémentines



**Menu végétarien**  
½ pamplemousse  
Couscous végétarien   
Cantafrais  
Liégeois

11 au 15/11

Férié




**Menu végétarien**  
Samoussa de légumes  
Macaronis  façon bolognaise  
aux lentilles vertes   
Yaourt nature sucré   
Poire


Salade verte croûtons lardons  
Cœur de filet de merlu blanc   
sauce beurre blanc   
Cœurs de blé à la provençale  
Camembert  
Entremets chocolat

Chipolatas  sauce tomate   
Purée de carottes  
Emmental (à la coupe)  
Raisin



Potage de légumes   
Tajine de bœuf    
Riz  
Rondelé nature  
Orange




18 au 22/11

Carottes râpées / Dés d'emmental  
Pennes    à la bolognaise  
Ile flottante

Salade de riz au thon vinaigrette  
Cordon bleu  ketchup  
Bouquetière  
Kiri crème  
Pomme


**Menu végétarien**  
Potage crécy   
Chili sin carne   
Riz créole  
Yaourt brassé aux fruits  
Kiwi


Tartiflette    
Salade verte  
Fromage blanc sucré -  
coulis de fruits exotiques  
Biscuit sec


Betteraves rouges   
Filet de poisson frais  
sauce du gléré   
Semoule de couscous  
Saint Nectaire (à la coupe)   
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 4 novembre au 20 décembre 2024

LUNDI





MARDI




MERCREDI


JEUDI


VENREDI


25 au 29/11

Quiche lorraine  
Escalope de poulet   
sauce barbecue   
Haricots verts  maître d'hôtel  
Fruit 



Taboulé   
Cœur de filet de merlu blanc   
sauce américaine  
Carottes rondelles   
Tomme blanche (à la coupe)  
Crème dessert à la vanille


1/2 pamplemousse  
Rôti de porc  sauce diable  
Lentilles  
Vache qui rit  
Moelleux chocolat – crème anglaise


Hachis parmentier   
Salade verte  
Yaourt aromatisé  
Fruit


Menu végétarien  
Mâche et betteraves rouges   
Crispy de Blé - Ketchup  
Poêlée de maïs  
Edam  
Compote


02 au 06/12

Salade camarguaise  
Blanquette de dinde   
Petits pois et carottes  
Yaourt brassé à la fraise 

Salade verte maïs croûtons  
dés d'emmental  
Emietté de poisson  
aux petits légumes   
Cœurs de blé  
Crème renversée nappée  
au caramel  
Biscuit sec


Menu AB  
Pizza aux légumes  
Poulet rôti   
Brocolis  
Fromage blanc sucré  
Fruit




Menu végétarien  
Carottes râpées  
et céleri rémoulade  
Cappelletis 5 fromages  
sauce tomate   
Entremets chocolat





Potage de légumes  
Bœuf bourguignon   
Pommes vapeur  
Camembert  
Pomme



09 au 13/12

Betteraves rouges   
Macaronis  à la carbonara  
Clémentines

Menu végétarien  
Salade verte endives maïs  
dés de mimolette  
Parmentier aux lentilles corail   
Liégeois au chocolat  
Biscuit sec

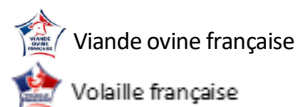
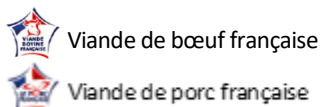
Mâche œuf dur  et pdt  
Meunière de filets de  
poisson blanc  rondelle de citron  
Ratatouille d'hiver et ébly  
Brie  (à la coupe)  
Ananas au sirop

Paupiette de veau   
sauce marchand de vin   
Gratin de choux-fleurs  et   
pommes de terre  
Fromage blanc sucré  
Banane

Médailillon de surimi - mayonnaise  
Aiguillettes de poulet   
sauce kebab   
Trio de légumes allumettes et riz  
créole  
Leerdammer (à la coupe)  
Tarte croissants aux pommes

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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



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 4 novembre au 20 décembre 2024



LUNDI

16 au 20/12




## Menu végétarien

Lasagnes aux légumes  
Salade verte  
Fromage blanc sucré aux fruits  
Clémentines



MARDI

Salade de risetti  
Dos de colin lieu   
sauce diéppoise   
Julienne de légumes et brocolis  
Chanteneige  
Banane

MERCREDI

Terrine de campagne  
Sauté de bœuf aux poivrons    
Coquillettes   
Yaourt aromatisé  
Orange

JEUDI

Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Duo de carottes  
Semoule au lait  
Coupelle purée de pommes


VENDREDI





## Menu de Noël


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