

# MENUS

Du 21 avril au 9 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

21/04 au  
25/04

Férié

## Menu végétarien

Œuf dur   
Lasagnes aux légumes  
Salade verte  
Leerdammer  
Liégeois chocolat

Cordon bleu  - ketchup  
Macaronis   
Fromage blanc nature sucré 100g  
Banane 

Tomates  et maïs   
Filet de poisson frais  sauce  
crème   
Pommes de terre sautées  
Glace : timbale vanille fraise (M)  
ou sundae vanille sauce fraise (P)

Sauté de porc  
sauce au paprika   
Carottes  vichy et tortis  
Yaourt aromatisé  
Poire 

28/04 au  
02/05

Concombre et miettes de surimi

Bœuf à la provençale    
Spirales   
Banane 

Salade de tomates  
Sauté de dinde   
sauce forestière   
Duo de courgettes jaunes &  
vertes et cœurs de blé  
Yaourt nature sucré  
Pomme 

Menu végétarien  
Salade verte tomates croûtons  
dés d'emmental  
Parmentier aux lentilles corail   
Yaourt aromatisé  
Poire

Férié

Salade gauloise  
Meunière de filet de poisson  
blanc   
Ratatouille et riz pilaf  
Tartare nature  
Flan vanille nappé au caramel

05/05 au  
09/05

Carottes râpées et dés de  
mimolette  
Rougail saucisse    
Riz créole  
Yaourt brassé aux fruits

Menu végétarien  
Betteraves rouges   
Couscous végétarien   
Edam (à la coupe)  
Mousse au chocolat au lait

## Menu

Salade de tomates  
Poulet rôti   
Brocolis et pommes vapeur  
Brie  
Tarte aux pommes

Férié

Saucisson panaché  
Dos de colin lieu   
sauce citron   
Trio de légumes allumettes et  
pommes de terre  
Camembert  
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 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 12 au 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

12/05 au  
16/05

Menu végétarien

Curry de haricots blancs   
Riz créole  
Fromage blanc sucré aux  
fruits 100g  
Banane 

Salade de tortis tomates et  
épinards au jambon  
Pizza mozzarella bœuf  
Salade verte  
Saint Paulin (à la coupe)  
Abricots au sirop

Carottes râpées et céleri  
rémoulade  
Cœur de filets de merlu blanc   
sauce poivron rouge   
Tomate à la provençale et cœurs  
de blé  
Vache qui rit  
Liégeois à la vanille

Concombre et maïs  
Sauté de veau marenge   
Pommes paillason  
Yaourt nature sucré  

Œuf dur  mayonnaise  
Escalope de poulet  sauce  
suprême   
Printanière de légumes  
Saint Môret  
Coupelle purée pommes fraises

19/05 au  
23/05

Tartelette au fromage  
Pané de filets de  
poisson blanc  - rondelle de  
citron  
Cœurs de blé à la provençale  
Pomme 

Menu   
Chipolatas grillées   
Gratin de choux-fleurs  et  
pommes de terre   
Crème dessert caramel au beurre  
salé   
Fraises de Plougastel

Menu   
Salade verte tomates croûtons et  
maïs  
Rôti de porc    
Lentilles au jus   
Bonbel  
Entremets chocolat 

Spirales  à la bolognaise   
Fromage blanc nature sucré 100g  
Pêche 

Menu végétarien  
Carottes râpées et rondelles de  
radis  
Chili sin carne   
Riz créole  
Port Salut  
Glace : timbale vanille fraise (M)  
et cône fraise (P)

26/05 au  
30/05

Taboulé  
Escalope de poulet   
sauce Duxelle   
Petits pois et carottes   
Abricot au sirop

Salade verte emmental tomates  
Filet de poisson frais   
sauce curry   
Céréales gourmandes  et  
poêlée de courgettes  
Tomme blanche (à la coupe)  
Banane 

Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise  
Crispy de blé - ketchup  
Coquillettes  
Fromage blanc sucré  
Fraises

Férial

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 02 au 20 juin 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

02/06 au  
06/06

Macaronis   
à la carbonara   
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g  
Pêche 

Menu végétarien

Melon  
Chana massala  
Semoule de couscous  
Kiri crème  
Glace : timbale vanille chocolat  
(M) et barre glacée (P)

Paëlla   
Salade verte  
Leerdammer (à la coupe)  
Coupelle purée pomme/abricot

Tartelette au thon  
Tajine de bœuf   
aux légumes d'été   
Pommes vapeur  
Fraises chantilly

Salade de risetti au jambon  
Colombo de dinde   
Haricots verts maître d'hôtel  
Camembert  
Mousse au chocolat au lait

09/06 au  
13/06

Férial

Menu végétarien

Betteraves rouges et maïs  
Tortellonis 4 fromages  
sauce tomate   
Crème dessert à la vanille  
Coupelle de purée de pomme

Saucisson panaché  
Bœuf à la provençale   
Purée mousseline  
Saint Paulin (à la coupe)  
Salade de fruits

Salade verte, tomates ,  
croûtons et dés de mimolette  
Filet de poisson frais   
sauce beurre blanc   
Ratatouille et riz créole  
Beignet à l'abricot

Carottes râpées et dés de blanc  
de poulet  
Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Haricots blancs à la tomate  
Emmental (à la coupe)  
Nectarine

16/06 au  
20/06

Pastèque  
Aiguillettes de poulet   
sauce kébab   
Brocolis et semoule de  
couscous  
Fromage blanc nature sucré  
100g

Pennes  au saumon   
Yaourt brassé aux  
framboises    
Abricots

Melon  
Rougail saucisse   
Riz créole  
Edam  
Glace : sundae vanille sauce  
caramel

Menu végétarien  
Salade de tomates   
Omelette  - ketchup maison   
Pommes de terre grenailles  
sautées  
Liégeois au chocolat

Concombre et dés de fromage de  
brebis  
Escalope hachée de veau   
sauce au bleu   
Cœurs de blé  
Chanteneige  
Pomme 

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

# MENUS

Du 23 juin au 4 juillet 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

23/06 au  
27/06

## Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise  
Lasagnes aux légumes  
Salade verte  
Fromage blanc sucré aux fruits 100g

Concombre et dés de fromage ail et fines herbes  
Dos de colin lieu  sauce échalotes   
Courgettes et riz créole  
Cocktail de fruits au sirop

Melon jaune canari  
Jambon grillé  sauce au jus   
Purée mousseline  
Yaourt aromatisé

Pastèque  
Bœuf aux carottes    
Semoule de couscous  
Edam  
Crème dessert chocolat

Betteraves rouges   
et tomates   
Nuggets de filet de poulet  – ketchup maison   
Country potatoes wedges  
Yaourt brassé aux fruits  
Abricot

30/06 au  
04/07

Salade nina  
Pané de filet de poisson blanc  sauce citron   
Ratatouille et pommes vapeur  
Yaourt nature sucré  

## Menu végétarien

Melon  
Parmentier aux lentilles corail  
Camembert  
Liégeois vanille

Salade verte, tomates et croûtons  
Filet de poisson  sauce bonne femme   
Haricots verts maître d'hôtel et riz créole  
Glace : cône fraise

Carottes râpées et dés d'emmental  
Blanquette de dinde    
Coquillettes   
Pêche

## Pique-nique

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



Label rouge