

MENUS

Du 24 février au 04 avril 2025
Liaison froide

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



24 au 28/02

Lasagnes à la bolognaise 
Salade verte
Fromage blanc sucré 100g
Pomme 

Rosette – cornichon
Dos de colin lieu  sauce aux
petits légumes 
Pommes sautées
Yaourt brassé aux fruits
Orange




Menu 
½ pamplemousse
Rôti de porc 
Petits pois carottes
Brie
Gâteau moelleux au chocolat



Carottes râpées et miettes de
thon
Escalope de poulet  sauce
massala 
Riz créole
Donut cacao


Menu végétarien
Céleri cru rémoulade et
betteraves rouges 
Omelette  – ketchup
Cœurs de blé
Kiri
Coupelle de purée de pommes




03 au 07/03

Tartiflette 
Salade verte
Yaourt nature sucré 
Mandarines 



Salade de chou (chou blanc,
carottes, dés d'emmental et dés de
blanc de dinde)
Escalope hachée de veau 
sauce normande 
Coquillettes 
Liégeois au chocolat
Langues de chat


Menu végétarien
Œuf dur  mayonnaise
Couscous végétarien 
Flan vanille nappé au caramel
Kiwi

Menu végétarien
Salade de tagliatelles
Boulettes de soja sauce tomate 
Duo de carottes
Crème dessert à la vanille




Velouté de céleri & carottes 
Meunière de filets de poisson
blanc  – sauce citron 
Riz pilaf
Leerdammer
Banane



10 au 14/03

Carottes râpées et cœurs de
palmier
Chipolatas  grillées
Purée mousseline
Fromage blanc aux fruits 100g
Pomme 

Menu végétarien
Dahl de lentilles corail 
Riz créole
Tomme blanche (à la coupe)
Crème dessert vanille


Rillettes
Dos de colin lieu  sauce à la
bretonne 
Chou romanesco et pommes
vapeur
Gouda
Salade de fruits


Tartelette au fromage 
Bœuf bourguignon 
Haricots beurre maître d'hôtel
Banane 


Salade de céleri pommes et noix
Aiguillettes de poulet  sauce
kébab 
Semoule de couscous
Rondelé nature
Entremets chocolat


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 24 février au 04 avril 2025

Liaison froide

LUNDI



MARDI


MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

17 au 21/03

Rôti de porc au jus
Gratin dauphinois 
Flan vanille nappé
caramel
Poire 


Menu végétarien
Betteraves rouges  et maïs
Tortellonis 4 fromages
sauce tomate 
Yaourt aromatisé
Pomme

Salade verte croûtons dés de
mimolette
Paupiette de veau sauce
forestière 
Flageolets
Chanteneige
Mandarines 


Repas Espagnol 





Paëlla
Salade verte
Yaourt nature sucré
Dessert espagnol






Carottes râpées et céleri
rémoulade
Cœur de filet de merlu blanc
sauce crème 
Brocolis et cœurs de blé
Emmental
Crème dessert au chocolat




24 au 28/03

Menu végétarien
Samoussa aux légumes
Chana massala 
Semoule de couscous
Fromage blanc aux fruits 100g
Kiwi




Salade de tortis tomates &
épinards à la dinde
Pané de filets de
poisson blanc 
sauce citron 
Duo de courgettes
Yaourt nature sucré  




Menu AB
Salade de riz
Poulet rôti 
Haricots verts maître d'hôtel
Entremets chocolat
Mini cake aux pépites de chocolat


Hachis parmentier 
Salade verte
Saint Nectaire  (à la coupe)
Ananas chantilly




Concombre et maïs 
Jambon grill 
sauce barbecue 
Spirales 
Camembert
Banane


31/03 au
04/04

Betteraves rouges  et dés de
fromage ail et fines herbes
Escalope de poulet  épicée
Purée de carottes 
Liégeois vanille

Menu végétarien
Salade de radis
Macaronis 
Sauce façon bolognaise 
Pomme 

Concombre vinaigrette
Chipolatas 
Cœurs de blé à la provençale
Edam
Beignet chocolat noisettes

Taboulé
Steak haché de bœuf  -
ketchup maison 
Gratin de choux-fleurs  et
pommes de terre
Saint Moret
Poire


Salade verte croûtons dés
d'emmental
Filet de poisson frais sauce aux
algues 
Ratatouille et riz créole
Yaourt brassé aux fruits

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



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons