

# MENUS

Du 05 janvier au 13 février 2026

LUNDI

05 au 09/01

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

MARDI

12 au 16/01

Segments de pamplemousse  
Cordon bleu  – ketchup  
Purée de patates douces   
Liégeois vanille caramel

Menu végétarien  
Betteraves rouges   
Chili sin carne   
Riz créole  
Yaourt nature sucré   
Fruits 

MERCREDI

19 au 23/01

Paëlla    
Yaourt brassé  
à la myrtille   
Fruits 

Rosette - cornichon  
Escalope de poulet  ,  
sauce suprême   
Cœurs de blé à la Provençale   
Poêlée maïs oignons poivrons  
Yaourt aromatisé  
Fruits 

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

JEUDI

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

VENDREDI

Potage de carottes   
Rôti de porc au jus   
Pommes paillasson  
Cantadou ail et fines herbes  
Fruits 

05 au 09/01

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

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

Couscous   
(boules de bœuf /merguez Saint-Morêt  
Crème dessert au chocolat

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

Menu végétarien  
Salade de risetti aux légumes   
Quiche aux légumes   
Salade verte  
Fromage blanc nature sucré 100g  
Fruits 

Duo de choux blancs et carottes à la dinde   
Bœuf en daube à la provençale   
Pennes  et duo de courgettes jaunes et vertes  
Cocktail de fruits au sirop

Potage de potiron   
Blanquette de la mer   
Pommes vapeur   
Camembert portion  
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 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 05 janvier au 13 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

26 au 30/01

Rougail saucisse

Riz créole

Yaourt nature sucré

Fruit

**Menu végétarien**

Carottes râpées et œuf dur

Coquillettes

façon bolognaise

Mousse au chocolat au lait

Biscuit sec

Segments de pamplemousse

Filet de saumon

sauce beurre blanc

Poêlée de légumes et pdt

Brie

Far nature

Hachis Parmentier

Salade verte

Saint Paulin

Coupelle purée de pommes

Terrine de campagne

Escalope de poulet

, sauce barbecue

Petits pois et carottes

Vache qui rit

Fruits

02 au 06/02

Betteraves rouges

Macaronis à la carbonara

Fruits

**Menu végétarien**

Salade verte maïs croûtons

Crispy de blé

Haricots plats à la tomate

Tartare nature

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Potage de carottes

Bœuf bourguignon

Pommes sautées

Yaourt aromatisé

Fruits

**Repas Krampouez**

Krampouez jambon emmental

béchamel

Salade verte

Krampouez au chocolat

Krampouez à la confiture de framboise

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

09 au 13/02

Betteraves rouges

et dés de fromage ail et fines herbes

Escalope de poulet

épicée

Purée de carottes

Liégeois vanille

**Menu végétarien**

Salade coleslaw

Macaronis

Sauce façon bolognaise

Fruits

Concombre vinaigrette

Chipolatas

Cœurs de blé à la Provençale

Edam

Beignet chocolat noisettes

Taboulé

Steak haché de bœuf

- ketchup maison

Gratin de chou-fleur

et pommes de terre

Saint-Morêt

Fruits

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



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons

(Page 2/2)