




# 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



### Menu végétarien

Betteraves rouges   
Chili sin carne   
Riz créole  
Yaourt nature sucré    
Fruits 




## MERCREDI

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



## 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

## VENREDI




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

12 au 16/01



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

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

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

19 au 23/01

Paëlla     
Yaourt brassé  
à la myrtille    
Fruits 

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



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



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons

# MENUS

Du 05 janvier au 13 février 2026

LUNDI




MARDI

MERCREDI




JEUDI





VENREDI



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 de porc française

 Viande ovine française  
 Volaille française



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



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons