

MENUS

Vacances d'hiver 2024

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Du 26/02
au 01/03

Escalope de poulet 
sauce aux petits légumes 
Gratin dauphinois
Flan vanille nappé au caramel
Clémentines

Saucisson panaché
Meunière de filets de poisson
blanc  sauce citron 
Trio de légumes allumettes
et riz créole
Yaourt aromatisé
Pomme



Escalope hachée de veau 
sauce au camembert 
Coquillettes **AB**
Fromage blanc sucré 100g
Salade de fruits



½ pamplemousse
Pizza Reine
Salade verte
Glace : sundae vanille sauce
caramel
Langues de chat


Menu **AB** et végétarien


Carottes râpées
Omelette
Haricots verts et
pommes vapeur
Saint Paulin
Crème dessert au chocolat



Du 04/03
au 08/03

Tartiflette  
Salade verte
Fromage blanc aux fruits 100g
Pomme

Betteraves rouges **AB** et maïs
Couscous  (boules de bœuf **AB**
et merguez )
Yaourt nature sucré **AB**
Poire

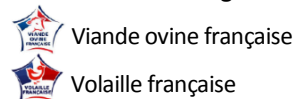
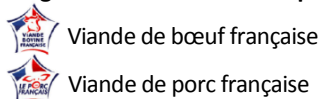
Menu végétarien
Parmentier aux lentilles corail 
Salade verte
Kiri crème
Mousse au chocolat au lait

Menu **AB**
Œuf dur mayonnaise
Poulet rôti 
Petits pois et carottes
Brie
Banane

Potage de légumes 
Spirales **AB** au saumon 
Emmental râpé
Clémentines

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