

MENUS

Du 3 janvier au 10 février 2023

LUNDI

MARDI



MERCREDI


JEUDI




VENREDI

03 au 06/01



Menu végétarien
 Betteraves rouges **AB** mimosa
 Chili sin carne 
 Riz créole
 Yaourt nature sucré **AB** 
 Banane



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



Cœur de filet de merlu blanc
 sauce curry 
 Trio de légumes allumettes
 et pommes de terre
 Cantadou ail et fines herbes
 Galette des rois à la frangipane



Potage de légumes 
 Rôti de porc au jus 
 Pommes paillasson
 Saint Nectaire  (à la coupe)
 Clémentines


09 au 13/01

1/2 pamplemousse
 Cordon bleu  – ketchup
 Purée de patates douces 
 Liégeois vanille caramel





Rosette - cornichon
 Escalope de poulet ,
 sauce thaï 
 Poêlée de maïs et cœurs de blé
 Yaourt aromatisé
 Kiwi



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


Couscous 
 (boules de bœuf **AB**/merguez )
 Saint Moret
 Glace :
 timbale vanille chocolat(M)
 et cône vanille chocolat (P)



Menu végétarien
 Tartelette au fromage
 Fusilli **AB** à l'emmental
 Sauce au pistou 
 Flan vanille nappé au caramel
 Poire



16 au 20/01

Paëlla   
 Yaourt brassé
 à la mangue **AB** 
 Pomme

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


Menu végétarien
 Salade de risetti aux légumes
 (risetti, maïs, chou rouge et carottes)
 Quiche aux légumes 
 Salade verte
 Fromage blanc nature sucré 100g
 Clémentines


Salade de chou
 (chou blanc, carottes, dés d'emmental
 et dés de blanc de poulet)
 Bœuf en daube 
 à la provençale 
 Duo de courgettes jaunes &
 oranges et penne **AB**
 Cocktail de fruits au sirop


Potage de potiron 
 Blanquette de la mer 
 Pommes vapeur
 Camembert
 Banane

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 3 janvier au 10 février 2023

LUNDI





MARDI




MERCREDI



JEUDI




VENDREDI




23 au 27/01

Rougail saucisse  
Riz créole
Yaourt nature sucré  
Clémentines



Menu végétarien
Carottes râpées et œuf dur 
Coquillettes 
façon bolognaise 
Mousse au chocolat au lait
Biscuit sec



Menu AB
1/2 pamplemousse
Filet de saumon ,
sauce beurre blanc
Poêlée de légumes et pdt
Meule d'Armorique 
Far nature 




Hachis parmentier  
Salade verte
Vache qui rit
Coupelle purée de pommes 


Terrine de campagne
Escalope de poulet ,
sauce barbecue 
Petits pois et carottes
Saint Paulin (M) et
Morbier  (P) (à la coupe)
Poire


30/01
au 03/02

Betteraves rouges  et dés de
fromage ail et fines herbes
Paupiette de veau sauce
moutarde à l'ancienne 
Julienne de légumes -
romanesco
Banane




Menu végétarien
Salade verte maïs croûtons
Pizza aux légumes 
Tartare nature
Glace : timbale vanille  (M) et
sundae vanille sauce caramel (P)




Potage de légumes 
Bœuf bourguignon  
Pommes sautées
Yaourt aromatisé
Ananas frais





Repas Krampouz 
Krampouz jambon emmental
béchamel
Salade verte
Krampouz au chocolat
Krampouz à la confiture de
fraises
Jus de pommes




Carottes râpées et
céleri cru rémoulade
Pané de filets de
poisson blanc 
Haricots plats à la tomate
et riz créole
Crème dessert vanille
Biscuit sec




06 au 10/02

Médaille de surimi
mayonnaise
Chipolatas 
Purée de carottes 
Fruit 

Menu végétarien
Mâche œuf dur 
et pommes de terre
Dalh de lentilles corail 
Céréales gourmandes 
Liégeois au chocolat
Madeleine


Saucisson panaché
Escalope de poulet 
sauce duxelle 
Choux-fleurs  au gratin
Salade de fruits
Biscuit sec 

Macaronis 
à la bolognaise  
Fromage blanc aux fruits 100g
Ananas frais


Potage crécy 
Cœur de filet de merlu
sauce à la bretonne
Pommes vapeur
Emmental breton   (à la
coupe)
Clémentines

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