

MENUS

Du 01 juin au 03 juillet 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

01/06 au
05/06

Taboulé 
Escalope de poulet 
sauce Duxelle 
Petits pois et carottes 
Abricot au sirop

Dos de cabillaud 
sauce curry 
Céréales méditerranéennes et
poêlée de courgettes
Tomme blanche en tranche
Fruits 

Menu végétarien
Œuf dur 
mayonnaise
Dahl indien 
Riz créole
Fromage blanc sucré
Fruits 

Carottes râpées et dés
d'emmental
Blanquette de dinde 
Coquillettes 
Crème dessert au chocolat

Betteraves rouges 
et tomates 
Nuggets de filet de poulet 
ketchup maison 
Country potatoes wedges
Yaourt brassé aux fruits

08/06 au
12/06

Macaronis 
à la carbonara 
Fromage blanc sucré aux fruits
100g
Fruits 

Menu végétarien
Falafels sauce béarnaise
Chana massala
Semoule de couscous
Kiri crème
Glace

Paëlla 
Salade verte
Leerdammer mini 
Coupelle purée pomme/abricot

Tarte 3 fromages
Tajine de bœuf 
aux légumes d'été 
Pommes vapeur
Ananas chantilly

Salade de pâtes
au jambon 
Colombo de dinde 
Haricots verts maître d'hôtel
Camembert
Mousse au chocolat au lait

15/06 au
19/06

Salade de tomates 
feta
Hachis Parmentier 
Salade verte
Fromage blanc sucré coulis de
fruits jaune
Fruits

Menu végétarien
Betteraves rouges 
et maïs
Tortellonis 4 fromages
sauce tomate 
Crème dessert à la vanille
Coupelle de purée de pomme 

Saucisson panaché 
Bœuf à la Provençale 
Purée mousseline
Saint Paulin (en tranche) 
Salade de fruits 

Melon
Dos de colin lieu 
sauce beurre blanc 
Ratatouille 
et riz créole
Beignet à l'abricot

Carottes râpées et rondelles de
radis
Rôti de porc 
sauce moutarde à l'ancienne 
Haricots blancs à la tomate 
Emmental (en tranche)
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 01 juin au 03 juillet 2026

LUNDI

22/06 au
26/06

Aiguillettes de poulet 
sauce kébab 
Brocolis et semoule de
couscous
Fromage blanc nature sucré
100g

MARDI

Menu 

Chipolatas grillées 
Gratin de chou-fleur  et
pommes de terre 
Crème dessert caramel au beurre
salé 
Fraises de Plougastel

MERCREDI

Melon
Rougail saucisse 
Riz créole
Edam
Glace

JEUDI

Menu végétarien

Salade de tomates 
Macaronis  à la bolognaise
végétale 
Liégeois au chocolat

VENDREDI

Concombre  et
dés de fromage de brebis
Escalope hachée de veau 
sauce au bleu 
Cœurs de blé 
Fruits 

29/06 au
03/07

Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise
Lasagnes aux légumes
Salade verte
Fromage blanc sucré aux fruits
100g

Filet de poisson frais  sauce
échalotes 
Courgettes  et riz créole
Petits suisses
Cocktail de fruits au sirop

Melon jaune canari
Jambon grillé 
sauce au jus 
Purée mousseline
Yaourt aromatisé
Donut chocolat

Pastèque
Bœuf aux carottes 
Semoule de couscous
Tomme noire des Pyrénées 
Assortiments de desserts

Pique-nique

Sandwich pain de mie jambon
Leerdammer
Chips
Yaourt à boire à la fraise
Fruit – Moelleux chocolat noisette
Jus de 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



Label rouge