

MENUS

Du 21 avril au 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

21/04 au
25/04

Férié

Menu végétarien

Œuf dur AB
Lasagnes aux légumes
Salade verte
Leerdammer
Liégeois chocolat

Cordon bleu  - ketchup
Macaronis AB
Fromage blanc nature sucré 100g
Banane AB

Tomates AB et maïs AB
Filet de poisson frais  sauce
crème 
Pommes de terre sautées
Glace : timbale vanille fraise (M)
ou sundae vanille sauce fraise (P)

Sauté de porc
sauce au paprika 
Carottes AB vichy et tortis
Yaourt aromatisé
Poire AB

28/04 au
02/05

Concombre et miettes de surimi

Bœuf à la provençale 
Spirales AB
Banane AB

Salade de tomates
Sauté de dinde 
sauce forestière
Duo de courgettes jaunes &
vertes et cœurs de blé
Yaourt nature sucré
Pomme AB

Menu végétarien
Salade verte tomates croûtons
dés d'emmental
Parmentier aux lentilles corail 
Yaourt aromatisé
Poire

Férié

Salade gauloise
Meunière de filet de poisson
blanc 
Ratatouille et riz pilaf
Tartare nature
Flan vanille nappé au caramel

05/05 au
09/05

Carottes râpées et dés de
mimolette

Rougail saucisse 
Riz créole
Yaourt brassé aux fruits

Menu végétarien

Betteraves rouges AB
Couscous végétarien 
Edam (à la coupe)
Mousse au chocolat au lait

Menu AB

Salade de tomates
Poulet rôti 
Brocolis et pommes vapeur
Brie
Tarte aux pommes

Férié

Saucisson panaché
Dos de colin lieu 
sauce citron 
Trio de légumes allumettes et
pommes de terre
Camembert
Poire AB

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

MENUS

Du 21 avril au 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

12/05 au
16/05

Menu végétarien

Curry de haricots blancs 
Riz créole
Fromage blanc sucré aux
fruits 100g
Banane 

Salade de tortis tomates et
épinards au jambon
Pizza mozzarella bœuf
Salade verte
Saint Paulin (à la coupe)
Abricots au sirop

Carottes râpées et céleri
remoulade
Cœur de filets de merlu blanc 
sauce poivron rouge 
Tomate à la provençale et cœurs
de blé
Vache qui rit
Liégeois à la vanille

Concombre et maïs
Sauté de veau marenco 
Pommes paillason
Yaourt nature sucré  

Œuf dur  mayonnaise
Escalope de poulet  sauce
suprême 
Printanière de légumes
Saint Môret
Coupelle purée pommes fraises

19/05 au
23/05

Tartelette au fromage
Pané de filets de
poisson blanc  - rondelle de
citron
Cœurs de blé à la provençale
Pomme 

Menu 
Chipolatas grillées 
Gratin de choux-fleurs  et
pommes de terre 
Crème dessert caramel au beurre
salé 
Fraises de Plougastel

Menu 
Salade verte tomates croûtons et
maïs
Rôti de porc  
Lentilles au jus 
Bonbel
Entremets chocolat 

Spirales  à la bolognaise 
Fromage blanc nature sucré 100g
Pêche 

Menu végétarien

Carottes râpées et rondelles de
radis
Chili sin carne 
Riz créole
Port Salut
Glace : timbale vanille fraise (M)
et cône fraise (P)

26/05 au
30/05

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

Salade verte emmental tomates
Filet de poisson frais 
sauce curry 
Céréales gourmandes  et
poêlée de courgettes
Tomme blanche (à la coupe)
Banane 

Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise
Crispy de blé - ketchup
Coquillettes
Fromage blanc sucré
Fraises

Férial

-

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



Produits bretons



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Durable