

# MENUS

Du 02 juin au 04 juillet 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

02/06 au  
06/06

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

Menu végétarien

Melon  
Chana massala  
Semoule de couscous  
Kiri crème  
Glace : timbale vanille chocolat  
(M) et barre glacée (P)

Paëlla   
Salade verte  
Leerdammer (à la coupe)  
Coupelle purée pomme/abricot

Tartelette au thon  
Tajine de bœuf   
aux légumes d'été   
Pommes vapeur  
Fraises chantilly

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

09/06 au  
13/06

Férié

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 (à la coupe)  
Salade de fruits

Salade verte, tomates ,  
croûtons et dés de mimolette  
Filet de poisson frais   
sauce beurre blanc   
Ratatouille et riz créole  
Beignet à l'abricot

Carottes râpées et dés de blanc  
de poulet  
Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Haricots blancs à la tomate  
Emmental (à la coupe)  
Nectarine

16/06 au  
20/06

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

Pennes  au saumon   
Yaourt brassé aux  
framboises   
Abricots

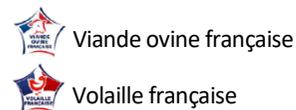
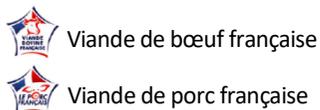
Melon  
Rougail saucisse   
Riz créole  
Edam  
Glace : sundae vanille sauce  
caramel

Menu végétarien  
Salade de tomates   
Omelette  - ketchup maison   
Pommes de terre grenailles  
sautées  
Liégeois au chocolat

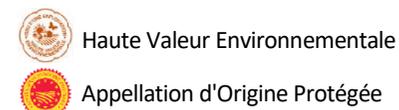
Concombre et dés de fromage de  
brebis  
Escalope hachée de veau   
sauce au bleu   
Cœurs de blé  
Chanteneige  
Pomme 

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.



# MENUS

Du 02 mai au 04 juillet 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

23/06 au  
27/06

## Menu végétarien

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

Concombre et dés de fromage ail  
et fines herbes  
Dos de colin lieu  sauce  
échalotes   
Courgettes et riz créole  
Cocktail de fruits au sirop

Melon jaune canari  
Jambon grill  sauce au jus   
Purée mousseline  
Yaourt aromatisé

Pastèque  
Bœuf aux carottes    
Semoule de couscous  
Edam  
Crème dessert chocolat

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

30/06 au  
04/07

Salade nina  
Pané de filet de poisson blanc   
sauce citron   
Ratatouille et pommes vapeur  
Yaourt nature sucré  

## Menu végétarien

Melon  
Parmentier aux lentilles corail  
Camembert  
Liégeois vanille

Salade verte, tomates et croûtons  
Filet de poisson  sauce bonne  
femme   
Haricots verts maître d'hôtel et  
riz créole  
Glace : cône fraise

Carottes râpées et dés  
d'emmental  
Blanquette de dinde    
Coquillettes   
Pêche

## Pique-nique

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



Label rouge