

MENUS

Du 02 mars au 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

02 au 06/03

Lasagnes à la bolognaise 
Salade verte
Fromage blanc sucré 100g
Fruit 

Rosette  – cornichon
Dos de colin lieu  sauce aux
petits légumes 
Pommes paillasson
Yaourt brassé aux fruits
Fruit 

Betteraves rouges râpées 
Rôti de porc  
Petits pois carotte 
Brie
Fondant au chocolat et crème
anglaise

Carottes râpées
Escalope de poulet  
sauce massala 
Riz créole
Petits suisse 
Segments de mandarines

Menu végétarien
Œufs durs  mayonnaise
Couscous végétarien 
Fromage blanc aux fruits
Fruit 

09 au 13/03

Tartiflette  
Salade verte
Yaourt nature sucré  
Fruit 

Salade de duo de choux
Escalope hachée de veau  
sauce Normande 
Céréales méditerranéennes
Tomme noire des Pyrénées 
Fruit 

Menu végétarien
Céleri cru rémoulade et
betteraves rouges 
Haché de légumineuses  
Farfalles 
Coupelle de purée de pommes 

Menu végétarien
Salade de lentilles
Boulettes thaï 
sauce tomate 
Duo de carottes
Iles flottantes et langues de chat

Velouté de carottes 
Meunière de filets de poisson
blanc  – rondelle de citron 
Pommes sautées 
Leerdammer
Fruit 

16 au 20/03

Carottes râpées et cœurs de
palmier 
Chipolatas   grillées
Purée mousseline
Fromage blanc aux fruits 100g
Fruit 

Menu végétarien
Betteraves rouges râpées 
Dahl de lentilles corail 
Riz créole
Tomme blanche (tranche)
Crème dessert vanille

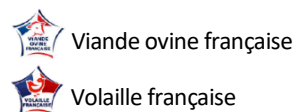
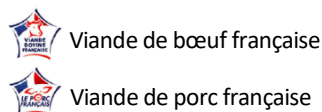
Rillettes 
Dos de colin lieu 
sauce à la Bretonne 
Crumble de légumes 
Cantal (tranche) 
Salade de fruits

Salade de céleri pommes et noix
Aiguillettes de poulet  
sauce kébab 
Semoule de couscous
Rondelé nature
Mousse au chocolat

Tarte trois fromages
Bœuf Bourguignon  
Haricots beurre maître d'hôtel
Fruit 

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»



Fait Maison
Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons
Label Rouge



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Indication Géographique Protégée

MENUS

Du 02 mars au 10 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

23 au 27/03

Rôti de porc au jus
Gratin Dauphinois
Flan vanille nappé caramel
Fruit

Menu végétarien

Betteraves rouges et maïs
Tortellonis 4 fromages
sauce tomate
Yaourt aromatisé
Fruit

Salade verte croûtons dés de mimolette
Paupiette de veau
sauce forestière
Flageolets
Chanteneige
Fruit

Repas Espagnol

Paëlla
Salade verte
Yaourt nature sucré
Tarta de queso (Cheesecake)

Carottes râpées et céleri rémoulade
Cœur de filet de merlu blanc
sauce crème
Cœur de blé
Saint-Paulin
Crème dessert au chocolat

30/03 au 03/04

Menu végétarien

Samoussa aux légumes
Chana massala
Boulghour
Fromage blanc aux fruits 100g
Fruit

Salade de tortis
Pané de filets de poisson blanc
Mayonnaise
Flan de courgettes
Yaourt nature sucré

Salade de riz
Escalope de poulet et son jus
Haricots verts maître d'hôtel
Crème dessert au chocolat

Hachis Parmentier
Salade verte
Saint Nectaire (à la coupe)
Ananas chantilly
Mini cake aux pépites de chocolat

Concombre et maïs
Jambon grillé
sauce barbecue
Spirales
Edam
Fruit

06 au 10/04

FERIE

Menu végétarien

Salade Coleslaw
Macaronis
Sauce façon bolognaise
Vache qui rit
Coupelle purée poire
Cigarettes Russes

Betteraves rouges crues râpées
Chipolatas
Cœurs de blé à la Provençale
Tomme noire (en tranche)
Donut cacao

Steak haché de bœuf - ketchup maison
Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Camembert
Fruit

Salade verte croûtons dés d'emmental
Filet de poisson frais
sauce aux algues
Ratatouille et riz créole
Yaourt brassé aux fruits

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.



Indication Géographique Protégée



Viande de bœuf française



Viande ovine française



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons



Viande de porc française



Volaille française



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge