

MENUS

Vacances d'hiver 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 16/02
au 20/02

Escalope de poulet 
sauce aux petits légumes 
Gratin dauphinois 
Saint-Morêt 
Fruits 

Saucisson panaché 
Meunière de filets de poisson
blanc  sauce citron 
Trio de légumes allumettes
et boulghour 
Yaourt aromatisé
Fruits 

Betteraves rouges crues râpées 
Escalope hachée de veau 
sauce au camembert 
Coquillettes 
Fromage blanc nature sucré
100g
Salade de fruits

Salade de risetti 
Pizza jambon champignon 
Salade verte
Coupelle de purée pommes
ananas 
Langues de chat

Menu végétarien
Carottes râpées 
Coco de haricots au curry 
Riz créole
Saint Paulin 
Crème dessert au chocolat 

Du 23/02
au 27/02

Tartiflette 
Salade verte
Fromage blanc aux fruits 100g
Fruit 

Menu AB
Mini falafels à la menthe
sauce tzatziki 
Escalope de poulet 
Petits pois et carottes
Brie
Fruits

Menu végétarien
Parmentier aux lentilles corail 
Salade verte
Kiri crème
Mousse au chocolat au lait

Betteraves rouges  et maïs
Couscous 
(Boules de bœuf  et
merguez*)
Yaourt nature sucré
Fruits

Potage de légumes 
Spirales  au saumon 
Emmental râpé
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

* merguez (bœuf, mouton) : UE/Royaume uni

(Page 1/1)