

MENUS

LUNDI

DU 6 JANVIER AU 31 MARS 2021

VENREDI

Le 06/01

Le 10/02

Le 17/03

Concombre et betteraves rouges **AB**
Couscous (boules de bœuf **AB** et merguez)
Camenbert **AB**
Galette des rois à la framigianne (6/01) ou crêpe au chocolat (10/02) ou éclair au chocolat (17/03)

Le 13/01

Le 17/02

Le 24/03

1/2 pamplemousse
Tartiflette
Salade verte
Glace : sundae (vanille-caramel 13/01 ou chocolat sauce chocolat 17/02 ou fraise sauce fraise 24/03)
Biscuit sec (langue de chat 13/01 et 24/03, cigarette russe 17/02)

Le 20/01

Du 22/02
au 26/02

Le 31/03

Carottes râpées vinaigrette
Escalope hachée de veau sauce tomate
Coquillettes **AB**
St Moret
Liégeois au chocolat
Salade verte tomates croûtons
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Gratin de choux-fleurs et pommes vapeur
Coupelle purée de pommes
Madeleine **AB** aux pépites de chocolat

Le 27/01

Du 01/03
au 05/03

Salade piémontaise de la mer
Jambon grilli sauce au cidre
Lentilles au jus et riz créole
Cœur de Dame
Banane
Menu végétal
Mâche carottes râpées cubes de mimollette
Coudes rayés sauce au pistou
Emmental râpé
Glace : timbale vanille chocolat
Galettes **AB**

Le 03/02

Le 10/03

Saucisson panaché
Escalope de poulet au jus
Gratin de légumes anciens
Leerdammer (à la coupe)
Crème dessert
(vanille 03/02, chocolat 10/03)

JEUDI

Menu végétal
Potage de légumes
Parmentier végétal
Salade verte
Vache qui rit **AB**
Pomme

Betteraves rouges **AB** et céleri
rémoulade
Cœur de filet de merlu blanc sauce
diéppoise
Ratatouille d'hiver et pommes vapeur
Tomme blanche (à la coupe)
Mousse au chocolat au lait

Pizza margherita
Aiguillettes de poulet sauce au bleu
Petits pois carottes **AB**
Yaourt nature sucré **AB**
Kiwi

Endives mais dés d'emmental
Cordon bleu
Purée de potiron
Fromage blanc aux fruits 100g
Poire

Régimes alimentaires

La Régie de restauration informe les parents des enfants déjeunant au restaurant scolaire que nous réalisons des menus spécifiques pour les enfants atteints de troubles de santé d'origine alimentaire. Il est souhaitable que les familles prennent contact avec la diététicienne au 02 98 88 99 81.



Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»
Pain BIO
Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine. Ils sont signalés par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !



VILLE DE MORLAIX