

MENUS

DU 30 SEPTEMBRE AU 16 DÉCEMBRE 2020

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le 30/09
Le 04/11
Le 09/12

Menu alternatif
Taboulé
Gratin de choux-fleurs
aux oeufs durs **AB** et pommes de terre
Yaourt brassé aux fruits
Raisin

Le 07/10
Le 16/12

Concombre sauce bulgare
Coeur de filet de merlu blanc
sauce diéppoise
Carottes **AB** et
céréales gourmandes **AB**
Kiri crème
Pommé ou tarte aux pommes

Le 14/10
Le 18/11

Betteraves rouges **AB**
et miettes de thon
Blanquette de veau
Riz créole
Camembert **AB**
Salade de fruits frais

Du 19/10 au
23/10
Le 25/11

Salade gauloise
Suprême de poisson blanc meunière
sauce poivron rouge
Trio de rondelles et riz créole
Kiri crème
Orange

Médaille de surimi, sauce mayonnaise **AB**
Escalope de poulet, sauce forestière
Frites / Pommes dauphines
Yaourt brassé aux fruits
Pomme

Feuilleté jambon emmental
Cordon bleu de dindonneau
ketchup
Petits pois carottes **AB**
2 fromages blanc sucré aux fruits 60g
Poire

Betteraves rouges **AB** et maïs
Émincé de porc au cidre
Gratin de choux-fleurs
et pommes de terre
Bûche de lait (à la coupe)
Beignet chocolat noisettes

Menu alternatif
Concombre et oeuf dur **AB**
Parmentier aux lentilles corail
Salade verte
Mini Babybel
Crème dessert vanille

Du 26/10 au
30/10
Le 02/12

Carottes râpées et dés d'emmental
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille et coeurs de blé
Coupelle purée de pommes
Madeleine **AB**

1/2 pamplemousse
Chipolatas grillées
Haricots blancs à la tomate
Vache qui rit
Liégeois chocolat

Endives, maïs, dés de jambon
et tomates
Émincé de boeuf aux carottes
Pennes **AB**
Yaourt nature sucré **AB**
Banane

Rosette - cornichon
Coeur de filet de merlu blanc
sauce duxelle
Chou romanesco et pommes vapeur
Leerdammer (à la coupe)
Raisin

Menu alternatif
Potage de potiron
Fusillis **AB** façon bolognaise
aux protéines de soja **AB**
Saint Moret
Mousse noix de coco

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»



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 !