

MENUS

DU 6 JANVIER AU 27 MARS 2020

LUNDI

Du 06/01 au 10/01
Du 10/02 au 14/02
Du 16/03 au 20/03

Salade La Niçoise
Émincé de porc sauce colombo
Petits et carottes **AB**
Yaourt aromatisé
Clémentines (06/01) / orange (10/02 et 16/03)

MARDI

Endives maïs zig zag de Leerdammer
Coeur de filet de merlu blanc
sauce aux agrumes, pommes vapeur
Cantadou ail et fines herbes
Crème dessert (chocolat ou vanille ou caramel)
07/01 11/02 17/03

JEUDI

Oeuf dur **AB** mayonnaise **AB**
Piccatas de poulet kébab
Trio de légumes allumettes et
céréales gourmandes **AB**
Emmental (à la coupe)
Ananas frais

VENDREDI

Menu alternatif
Carottes râpées et céleri rémoulade
Parmentier aux lentilles corail
Salade verte
Fromage fouetté Madame Loik
Ile flottante

Du 13/01 au 17/01
Du 23/03 au 27/03

Menu alternatif
Taboulé
Crousti'fromage pané à l'emmental
Haricots verts **AB** à la provençale
Flan vanille nappé au caramel
Poire

Émincé de boeuf sauce au bleu
Pommes sautées
Yaourt nature sucré **AB**
Pomme

Batavia croûtons lardons
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce
Julienne de légumes et brocolis
Edam (à la coupe)
Galette des rois à la frangipanne (16/01)
ou éclair au chocolat (26/03)

Potage de légumes
Filet de colin lieu sauce à la bretonne
Riz créole
Le Petit Moulé
Banane

Du 20/01 au 24/01

Carottes râpées et dés de blanc de poulet
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Gratin dauphinois
Fromage frais sucré aux fruits 100g
Cocktail de fruits au sirop

Salade de mâche
Boules de boeuf **AB** sauce tomate
Carottes **AB** et coquillettes **AB**
Liégeois vanille/caramel
Biscuit sec (cigarette russe)

Pâté de foie
Coeur de filet de merlu blanc
sauce petits légumes - Coeurs de blé
Brie **AB** (à la coupe)
Ananas frais

Pizza margherita
Cordon bleu
Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Yaourt brassé aux fruits
Kiwi

Du 27/01 au 31/01
Du 02/03 au 06/03

Menu alternatif
Betteraves rouges cuites **AB** et maïs
Fusillis **AB** façon bolognaise
aux protéines de soja **AB**
Fromage frais sucré 100g
Clémentines

Nem au poulet
Filet de colin lieu sauce américaine
Julienne de légumes et romanesco
Kiri crème
Banane

Salade coleslaw
Jambon grill sauce barbecue
Potatoes
Leerdammer (à la coupe)
Mousse (noix de coco / chocolat)
30/01 05/03

Quiche lorraine
Paupiette de veau sauce madère
Purée de courge de potimarron (31/01) ou purée
de brocolis (06/03)
Yaourt aromatisé
Poire

Du 03/02 au 07/02
Du 09/03 au 13/03

Salade La Strasbourgeoise
Suprême de poisson blanc meunière
sauce citron - Trio de rondelles et coeurs de blé
Saint Moret
Clémentines

Escalope de poulet sauce normande
Pommes duchesses
Yaourt nature sucré **AB**
Pomme

Menu alternatif
Concombre et maïs
Chili sin carné
Riz créole
Camembert (à la coupe)
Crêpe au chocolat (06/02)
ou Tarte croisillons aux pommes (12/03)

Potage crécy
Macaronis à la carbonara
Fromage frais sucré aux fruits 100g
Kiwi

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 !

