

MENUS SCOLAIRES

DU 1^{ER} AU 25 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 01/09 au 04/09

Melon
Macaronis à la bolognaise
Emmental râpé
Liégeois vanille

Pastèque
Rougail saucisse
Riz créole
Brie (fromage à la coupe)
Mousse au chocolat au lait

Tartelette au thon
Paupiettes de veau, sauce moutarde
Gratin de courgettes et pommes de terre
Fromage blanc aux fruits 100g
Nectarine

Du 07/09 au 11/09

MENU ALTERNATIF
Melon jaune Canari
Cappelletis 5 fromages,
sauce tomate
Pêche et abricot au sirop
Cigarette russe

Salade de tomates **AB**
Émincé de porc à l'estragon
Petits pois et jeunes carottes
Fromage fouetté Madame Loïk
Miroir framboise - coulis

Rillettes
Suprême de poisson blanc meunière,
sauce citron
Ébly
Gouda (fromage à la coupe)
Prunes

Concombre et fêta
Blanquette de dinde
Pommes sautées
Flan vanille nappé au caramel
Pomme

Du 14/09 au 18/09

Carottes râpées et maïs
Émincé de boeuf aux poivrons
Courgettes et semoule de couscous
Kiri crème
Crème dessert vanille

Pastèque
Jambon grill, sauce barbecue
Pommes dauphines
Yaourt nature sucré **AB**
Pêche

Médaille de surimi, mayonnaise
Escalope de veau hachée, sauce madère
Chou romanesco et coquillettes **AB**
Emmental (fromage à la coupe)
Raisin


MENU ALTERNATIF
betteraves rouges **AB** et tomates cerises
Chili sin carne
Riz créole
2 fromages blancs aux fruits 60g
Banane

Du 21/09 au 25/09

Salade de tortis tomates
& épinards au poulet
Cordon bleu petits pois et carottes **AB**
Yaourt brassé nature - sucre dosette
Nectarine

MENU ALTERNATIF
Concombre et tomates
Omelette
Purée de petits pois
Vache qui rit
Glace : sundae vanille-fraise

Melon
Tajine de poulet aux légumes d'été
Céréales gourmandes **AB**
Edam (fromage à la coupe)
Crumble pommes/mûres

Tartelette provençale
Filet de poisson frais 
sauce aux algues
Trio de légumes allumettes
et pommes de terre
Yaourt aromatisé / Prunes

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»



AB Un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque semaine. Il est signalé par le logo Agriculture Biologique.

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !