

# MENUS SCOLAIRES

## DU 28 SEPTEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2020


LUNDI

Céleri rémoulade et maïs  
Boules de boeuf  sauce tomate  
Semoule de couscous  
Yaourt nature sucré   
Orange

Du 28/09 au 02/10  
Du 02/11 au 06/11  
Du 07/12 au 11/12

MARDI

Salade de tomates   
ou carottes râpées  
Filet de colin lieu sauce crème  
Julienne de légumes et brocolis  
Fromage frais Paysan Breton  
Donut (au sucre ou parfum chocolat)

Salade de tortis tomates  
& épinards au thon  
Rôti de porc sauce normande  
Haricots verts  à l'ail  
Bonbel  
Liégeois pomme-mangue  
couillis passion

Du 05/10 au 09/10  
Du 09/11 au 13/11  
Du 14/12 au 18/12

JEUDI

Betteraves rouges  et concombre  
Escalope hachée de veau, sauce chasseur  
Coquillettes   
Camembert  (à la coupe)  
Entremets (chocolat ou vanille ou caramel)

Cervelas à la vinaigrette  
Aiguillettes de poulet sauce moutarde  
Poêlée automnale  
Tomme blanche (à la coupe)  
Raisin

**Menu de Noël le 17/12**

Endives, maïs et zig zag de Leerdammer  
Omelette - ketchup  
Pommes de terre grenaille sautées  
Yaourt aromatisé  
Banane


Baravia tomates (le 13/10)  
croûtons dés d'emmental  
Jambon grill, sauce barbecue  
Purée de légumes (panais ou patate douce)  
Glace : surdaae vanille-caramel  
Langues de chat (le 13/10)  
ou cigarette russe (le 17/11)

**Menu alternatif**  
Macédoine de légumes  
Couscous végétal  
Brie  (à la coupe)  
Banane

Tartellette au fromage  
Filet de poisson frais sauce dugléré  
Brocolis et ébly  
Fian vanille nappé au caramel  
Kiwi

Du 12/10 au 16/10  
Du 16/11 au 20/11


VENDREDI

Croque-monsieur  
Piccata de poulet kébab  
Petits pois carottes   
Fromage blanc sucré aux fruits 100g  
Pomme

Velouté de céleri & carottes   
Emincé de boeuf à la mexicaine  
Riz créole  
Fromage blanc nature sucré 100g  
Poire

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

Du 23/11 au 27/11

Médailillon de surimi, sauce mayonnaise   
Escalope de poulet, sauce forestière  
Pommes dauphines  
Yaourt brassé aux fruits  
Pomme

Betteraves rouges  et maïs  
Emincé de porc au cidre  
Gratin de choux-fleurs  
et pommes de terre  
Bûche de lait (à la coupe)  
Éclair au chocolat

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

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

Du 30/11 au 04/12

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  façon bolognaise  
aux protéines de soja   
Saint-Moret  
Mousse au chocolat au lait

### 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» 

 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 !

