

MENUS

DU 4 JANVIER AU 2 AVRIL 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/01 au 08/01 Du 08/02 au 12/02 Du 15/03 au 19/03	Salade La Niçoise Émincé de porc sauce colombo Gratin de brocolis et riz Yaourt nature sucré AB Agrumes	Endives maïs zig zag de Leerdammer Cœur de filet de merlu blanc sauce à la bretonne, Pommes sautées Cantadou ail et fines herbes Crème dessert (chocolat ou caramel ou vanille) 05/01 9/02 16/03	Terrine de campagne Piccatas de poulet kébab Trio de légumes allumettes et céréales gourmandes AB Emmental (à la coupe) Ananas chantilly	Menu végétal Carottes râpées et céleri rémoulade Lasagnes aux petits légumes Salade verte Edam Île flottante
Du 11/01 au 15/01 Du 15/02 au 19/02 Du 22/03 au 26/03	Menu végétal Betteraves rouges AB vinaigrette Chili sin carne Riz créole Tomme noire Banane	Emincé de bœuf stroganov Pommes paillason Fromage blanc nature sucré 100g Pomme	Concombre et maïs Aiguillettes de poulet sauce chasseur Haricots verts AB à la provençale Gouda (à la coupe) Galette des rois à la frangipanne (14/01) ou tarte au chocolat (18/02) ou tarte au flan (25/03)	Potage de légumes Filet de colin lieu sauce curry Pommes vapeur Yaourt brassé aux fruits Poire (15/01 et 26/03)
Du 18/01 au 22/01 Du 29/03 au 02/04	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte St Moret Liégeois au chocolat	Salade verte tomates croûtons Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne Gratin de choux-fleurs et coquillettes AB Coupelle purée de pommes Madeleine AB (nature 19/01, aux pépites de chocolat 30/03)	Œuf dur AB mayonnaise Meunière de filets de colin d'Alaska Cœurs de blé aux petits légumes Saint Paulin (à la coupe) Agrumes	Pizza margherita Aiguillettes de poulet sauce au bleu Petits pois carottes AB Yaourt nature sucré AB Kiwi
Du 25/01 au 29/01	Salade piémontaise de la mer Jambon grill sauce au cidre Lentilles au jus et riz créole Cœur de Dame Banane	Menu végétal Mâche carottes râpées cubes de mimolette Coudes rayés sauce au pistou Emmental râpé Glace : timbale vanille chocolat Galettes AB	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	Endives maïs dés d'emmental Cordon bleu Purée de potimarron AB Fromage blanc aux fruits 100g Poire
Du 01/02 au 05/02 Du 08/03 au 12/03	Taboulé Pané de filets de colin d'Alaska Julienne de légumes et chou romanesco Chanteneige Cocktail de fruits au sirop	Menu végétal Surprise végétale sauce curry Pommes duchesse Yaourt aromatisé Agrumes	Concombre et miettes de surimi Emincé de bœuf aux poivrons Duo de carottes jaunes et oranges et ébly Camembert (à la coupe) Crêpe au chocolat (04/02) ou muffin chocolat (11/03)	Potage crécy Macaronis à la carbonara Flan vanille nappé au caramel Pomme

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 !