

MENUS

DU 21 FÉVRIER AU 8 AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 21/02 au 25/02	Macaronis AB carbonara Fromage blanc sucré 100g Clémentines	Endives maïs dés d'emmental Parmentier aux lentilles corail Coupelle purée de pommes AB Madeleine AB	Macédoine de légumes AB Poulet rôti AB Riz créole AB Yaourt nature sucré AB Fruit AB	Concombre et dés de fromage de brebis Cœur de filet de merlu blanc, sauce dugléré Cœurs de blé à la provençale Tarte au flan	Potage crécy Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule de couscous Brie (à la coupe) Banane
Du 28/02 au 04/03	Carottes râpées et miettes de surimi Escalope de poulet sauce massala Ratatouille et riz créole Liégeois vanille	Salami - cornichon Dos de colin lieu sauce aux petits légumes Pommes sautées Yaourt brassé aux fruits Orange	1/2 pamplemousse Jambon grill, sauce barbecue Bouquetière Cœur de Dame Beignet à la pomme	Pennes AB bolognaise Fromage blanc sucré aux fruits 100g Ananas frais	Céleri cru rémoulade Omelette - ketchup Poêlée mexicaine et céréales gourmandes AB Leerdammer (à la coupe) Mousse au chocolat au lait
Du 07/03 au 11/03	Tartiflette Salade verte Yaourt nature sucré AB Clémentines	Méli mélo de chou Escalope hachée de veau, sauce marchand de vin Duo de courgettes jaunes & vertes et coquillettes AB Vache qui rit Crème dessert à la vanille	Œuf dur AB mayonnaise Couscous végétal Flan vanille nappé au caramel Kiwi	Salade verte tomates croûtons dés de mimolette Bœuf en sauce, carottes et pom'campagnardes Gâteau moelleux au chocolat crème anglaise	Potage de légumes Meunière de filets de poisson blanc sauce tomate Riz aux algues Tomme noire (à la coupe) Banane
Du 14/03 au 18/03	Chipolatas (et merguez pour les primaires) Purée mousseline Fromage blanc nature sucré (x2 60g) Pomme	Carottes râpées et cœurs de palmier Dahlh lentilles corail, riz créole Rondelé nature Glace : barre glacée	Pâté de foie Dos de colin lieu, sauce aux agrumes Julienne de légumes et romanesco Tomme blanche (à la coupe) Clémentines	Crêpe au fromage Boules de bœuf AB sauce italienne Trio de légumes allumettes et semoule de couscous Banane	Salade piémontaise Piccatis de poulet kébab Haricots verts AB maître d'hôtel Gouda (à la coupe) Entremets chocolat
Du 21/03 au 25/03	Salade de riz Paupiette de veau sauce forestière Petits pois carottes AB Crème dessert à la vanille	Betteraves rouges AB mimosa Cappelletti 5 fromages, sauce tomate Yaourt aromatisé Poire	Potage de légumes Bœuf mironton, pommes vapeur Chanteneige Salade de fruits	Rôti de porc au jus Gratin dauphinois Flan vanille nappé au caramel Pomme	Concombre et céleri rémoulade Cœur de filet de merlu blanc sauce à la bretonne, brocolis et ébly Camembert AB Donut cacao
Du 28/03 au 01/04	Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature sucré AB Coupelle purée pommes/fraises	Tarte 3 fromages Chili sin carne, riz créole Fromage blanc aux fruits (x2 60g) Kiwi	Carottes râpées AB et emmental AB Chipolatas AB Lentilles au jus AB Glace : timbale vanille AB Galettes bretonnes AB	Salade de tortis tomates & épinards au poulet Pané de filet de poisson blanc Gratin de panais et patates douces Banane	Velouté de céleri & carottes Jambon grill sauce madère Pommes paillason Emmental (à la coupe) Ananas frais
Du 04/04 au 08/04	Taboulé Escalope de poulet sauce paprika Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Yaourt brassé aux fruits Orange	Médaille de surimi - mayonnaise Emincé de bœuf, sauce aux poivres Purée de carottes Kiri crème Pomme	Salade de tomates vinaigrette Colombo de porc Fusilli AB Leerdammer (à la coupe) Ile flottante	Menu à thème	

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.

Menus consultables sur le site internet de la ville de Morlaix : www.ville.morlaix.fr

Origine des viandes utilisées par la Régie de restauration «Kegin Greiz»

AB 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 !



VILLE DE MORLAIX