

MENUS SCOLAIRES

DU 1^{er} OCTOBRE 2018 AU 5 AVRIL 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 01/10 au 05/10 du 05/11 au 09/11 du 10/12 au 14/12 du 14/01 au 18/01 du 25/03 au 29/03	REPAS VÉGÉTARIEN Carottes râpées et cœurs de palmier Plat végétarien Tomme Dessert au soja (fruits mixés ou chocolat ou vanille)	Nem au poulet Filet de colin lieu sauce américaine Julienne de légumes et romanesco Kiri crème Fruit de saison	Concombre et maïs Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne Lentilles au jus Camembert (fromage à la coupe) Entremets (chocolat ou caramel ou vanille)	Quiche lorraine Paupiette de veau sauce madère Purée de légumes de saison Yaourt nature sucré Pomme AB
du 08/10 au 12/10 du 12/11 au 16/11 du 17/12 au 21/12 du 21/01 au 25/01 du 25/02 au 01/03 du 01/04 au 05/04	Salade La Strasbourgeoise Suprême de poisson blanc meunière sauce tomate Trio de rondelles et ébly St Moret Fruit de saison	Escalope de poulet sauce forestière Pommes duchesses Yaourt nature sucré AB Fruit de saison	Salade de chou Emincé de boeuf sauce soja Brocolis et riz créole Saint-Paulin (fromage à la coupe) Tarte (au flan ou aux pommes)	Potage Pâtes à la carbonara Fromage frais sucré 100g Fruit de saison
du 15/10 au 19/10 du 19/11 au 23/11 du 28/01 au 01/02 du 04/03 au 08/03	Salade La Niçoise Sauté de porc à la cévenole Petits pois et carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade d'endives Coeur de filet de merlu blanc sauce curry Pommes vapeur Cantadou ail et fines herbes Crème dessert (chocolat ou vanille ou caramel)	Oeuf dur - mayonnaise Piccatas de poulet kébab Trio de légumes allumettes et mélange 5 céréales Tomme blanche (fromage à la coupe) Fruit de saison	Betteraves rouges crues râpées et maïs Hachis parmentier Salade verte Fromage fouetté Madame Loik Île flottante Pain BIO
du 26/11 au 30/11 du 04/02 au 08/02 du 11/03 au 15/03	Salade La Parisienne Cordon bleu - ketchup Haricots verts à la bretonne Semoule ou riz au lait Coupelle purée de pommes AB	Emincé de boeuf stroganov Pommes sautées Yaourt brassé (nature ou aux fruits) Fruit de saison	Concombre et céleri rémoulade Aiguillettes de poulet sauce normande Julienne de légumes et brocolis Emmental (fromage à la coupe) Eclair au chocolat	Potage Filet de poisson frais sauce à la bretonne Riz créole Le petit Moulé Fruit de saison
du 03/12 au 07/12 du 07/01 au 11/01 du 18/03 au 22/03	Betteraves rouges mimosa Boeuf mironton Carottes et pâtes Fromage frais sucré aux fruits 100g Fruit de saison	Salade de mâche Tartiflette Liégeois (vanille / chocolat / vanille caramel) Biscuit sec (cigarette russe ou langue de chat)	Pâté de foie Coeur de filet de merlu blanc sauce petits légumes Cœurs de blé Fromage AB (fromage à la coupe) Fruit de saison	Pizza margherita Sauté de dinde marengo Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Ananas frais Chantilly

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 !