

# REPAS CHAUDS

Du 06 au 31 juillet 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 06 au  
10/07

Carottes râpées  
Chipolatas   
Purée mousseline  
Crème dessert au caramel beurre  
salé  

Dos de colin lieu  sauce  
poivron rouge   
Cœurs de blé  et brocolis  
Emmental portion  
Beignet à l'abricot

Tajine de volaille  aux légumes  
d'été   
Semoule de couscous  
Kiri crème  
Liégeois chocolat

Menu végétarien  
Œuf dur  mayonnaise  
Dahl de lentilles corail   
Riz créole  
Fromage blanc sucré 100g  
Fruits (Pêche) 

Salade de tomates  dès de  
brebis  
Pizza royale   
Salade verte  
Glace

Du 13 au  
17/07

Coquillettes   
Sauce carbonara   
Saint-Morêt  
Fruits (Nectarine) 

Férié

Meunière de filets de  
poisson blanc  rondelle de  
citron  
Gratin de courgettes  et  
pommes de terre vapeurs  
Edam portion  
Glace

Salade de Tomates   
Rôti de porc  sauce au jus   
Petits pois et carottes   
Yaourt nature sucré    
Fruits 

Menu végétarien  
Melon   
Chili sin carne   
Riz créole  
Camembert portion  
Crème dessert au chocolat

Du 20 au  
24/07

Jambon grill   
sauce barbecue   
Macaronis   
Yaourt aromatisé  
Fruits (Abricots) 

Pastèque   
Filet de poisson frais   
sauce Provençale   
Ratatouille  et cœurs de blé  
Gouda  
Glace : timbale vanille chocolat

Menu végétarien  
Concombre et maïs   
Chana Massala  
Boulghour   
Yaourt brassé à la framboise  

Cordon bleu  – ketchup  
Poêlée d'haricots verts et pommes de  
terre  
Yaourt nature sucré  
Fruits (Pêche) 

Melon   
Escalope hachée de veau   
sauce Duxelle   
Pommes dauphines  
Crème dessert au chocolat   
Cigarette russe

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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

 Viande de bœuf française

 Viande ovine française

 Viande de porc française

 Volaille française



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Appellation d'Origine Protégée



Fait Maison



Haute Valeur Environnementale



Produits bretons



Label Rouge



Pêche Durable

# Du 06 au 31 juillet 2026

Du 27/07 au  
31/07

LUNDI

Concombre à la crème   
Rôti de porc   
sauce moutarde à l'ancienne   
Pommes sautées  
Fromage blanc sucré aux fruits  
100g

MARDI

Dos de colin lieu   
Sauce Diéppoise   
Duo de carottes jaunes et oranges  
Boulghour  
Yaourt brassé nature – dosette de  
sucres  
Fruit (Nectarine) 

MERCREDI

Tomate farcie   
Riz créole  
Gouda (à la coupe)  
Fruits (Abricots) 

JEUDI

Menu végétarien  
Œufs durs mayonnaise   
Coquillettes  sauce façon  
bolognaise de pois chiche   
Kiri crème  
Glace

VENDREDI

Menu  
Pastèque   
Escalope de poulet sauce au jus   
Tian de légumes et pommes vapeur  
Saint Paulin (à la coupe)   
Crème dessert caramel au beurre  
salé 

À retenir : les menus peuvent varier selon les livraisons !

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

 Viande de bœuf française

 Viande ovine française

 Viande de porc française

 Volaille française



Des produits issus de l'agriculture biologique sont servis chaque semaine.



Fait Maison



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons