

MENUS

Du 27 avril au 29 mai 2026

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI





VENDREDI



27/04 au
01/05

Menu végétarien

Œuf dur  mayonnaise
Lasagnes aux légumes
Salade verte
Leerdammer mini
Liégeois chocolat





Cordon bleu   - ketchup
Macaronis 
Fromage blanc nature sucré
100g
Fruit 




Tomates  et maïs 
Filet de poisson frais  sauce
crème 
Pommes de terre sautées
Glace



Salade de tortis
Sauté de porc  
sauce au paprika 
Petits pois carottes 
Yaourt aromatisé
Fruit 

FERIE

04/05 au
08/05

Bœuf à la Provençale  
Spirales 
Cantal en tranche
Fruit 





Salade Gauloise 
Meunière de filet de poisson
blanc 
Ratatouille 
Tartare nature
Flan vanille nappé au caramel



Menu végétarien
Salade verte croûtons dés
d'emmental
Parmentier aux lentilles corail 
Yaourt aromatisé
Fruit 








Salade de tomates
Sauté de dinde  
sauce forestière 
Cœurs de blé 
Yaourt nature sucré
Fruit 

FERIE

11/05 au
15/05

Rougail saucisse   
Riz créole
Yaourt brassé aux fruits
Fruits 

Menu végétarien
Betteraves rouges 
Couscous végétarien 
Edam (à la coupe)
Mousse au chocolat au lait


Menu
Salade de tomates 
Escalope de poulet  
sauce suprême 
Farfalles 
Brie (à la coupe) 
Tarte aux pommes 


FERIE


ECOLES FERMEES


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



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable



Appellation d'Origine Protégée



Produits bretons



Label rouge

MENUS

Du 27 avril au 29 mai 2026

LUNDI

MARDI



MERCREDI








JEUDI





VENDREDI

18/05 au
22/05






Menu végétarien

Curry de haricots blancs 
Riz créole
Fromage blanc sucré aux
fruits 100g
Fruit 

Salade de haricots verts 
Pennes  au saumon  
Yaourt brassé aux
framboises  
Fruits 




Carottes râpées et céleri
rémoulade
Cœur de filets de merlu blanc 
sauce poivron rouge 
Tomate à la Provençale 
Cœurs de blé 
Vache qui rit
Liégeois à la vanille




Menu « petit tour de France »







Cœuf dur  mayonnaise
Escalope de poulet  
sauce suprême 
Printanière de légumes
Tomme blanche en tranche 
Coupelle purée pommes fraises

25/05 au
29/05

FERIE

Salade de tortis tomates et
épinards au jambon 
Pizza royale
Salade verte
Saint Paulin en tranche  
Coupelle purée pomme/abricots

Tarte trois fromages
Pané de filets de
poisson blanc 
Rondelle de citron
Flan de courgettes 
Fruit 


Concombres  féta 
Spirales  à la bolognaise  
Fromage blanc nature sucré 100g
Fruit 


Menu végétarien


Carottes râpées et rondelles de
radis
Chana massala 
Riz créole
Port Salut
Glace

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

 Haute Valeur Environnementale

 Produits bretons

 Pêche Durable

 Appellation d'Origine Protégée