# MENUS

## Du 02 novembre au 18 décembre 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 02 au 06/11 | Escalope hachée de veau<br>Sauce au bleu<br>Pommes sautées<br>Haricots verts à l'ail<br>Fromage blanc nature sucré<br>Fruit | Carottes râpées dés d'emmental<br>Sauté de porc au chorizo<br>Coquillettes<br>Mousse au chocolat | Céleri cru rémoulade<br>Boules de bœuf<br>Sauce tomate basilic<br>Céréales méditerranéennes<br>Saint-Paulin à la coupe<br>Fruit | Pané de filet de poisson blanc<br>Epinards à la crème et riz créole<br>Yaourt nature sucré<br>Coupelle de purée de pêche | Betteraves et maïs<br>Couscous végétarien<br>Cantafrais<br>Liégeois banane chocolat |
| 09 au 13/11 | **Menu végétarien**<br>Macaronis façon bolognaise végétale<br>Yaourt nature sucré<br>Eclair au chocolat | Salade coleslaw<br>Cœur de filet de merlu<br>Sauce aux poivrons rouges<br>Pommes sautées<br>Camembert à la coupe<br>Fruit | **FERIE** | Pizza royale<br>Chipolatas sauce tomate<br>Purée de carottes<br>Petits suisses 2*50 g aux fruits | Lasagnes à la bolognaise<br>Salade verte<br>Rondelé nature<br>Coupelle purée poire |
| 16 au 20/11 | Carottes râpées et dés d'emmental<br>Penne à la bolognaise<br>Liégeois vanille caramel<br>Langue de chat | Cordon bleu ketchup<br>Bouquetière<br>Cantal en tranche<br>Fruits | **Menu végétarien**<br>Potage de légumes<br>Chili sin carne<br>Riz créole<br>Yaourt brassé abricots<br>Fruits | Tartiflette<br>Salade verte<br>Petits suisse nature sucré 2*60g<br>Coupelle de fruits des îles au sirop | Betteraves rouges<br>Dos de colin lieu<br>Sauce Dugléré<br>Riz pilaf<br>Crème dessert à la vanille |

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
- Agri-éthique France

# MENUS

## Du 02 novembre au 18 décembre 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 23 au 27/11 | Quiche Lorraine<br>Escalope de poulet<br>Sauce barbecue<br>Haricots verts maître d'hôtel<br>Cœur de blé<br>Fruits | Cœur de filet de merlu<br>Sauce américaine<br>Carottes à la crème<br>Pommes sautées<br>Tomme blanche<br>Fondant au chocolat – crème anglaise | Salade d'endives et dés de mimolette<br>Rôti de porc<br>sauce diable<br>Lentilles carottes au jus<br>Crème dessert à la vanille | **Menu à thème Indien**<br>**Végétarien**<br> | Mâche et betteraves rouges<br>Nuggets de poulet<br>ketchup maison<br>Coquillettes<br>Vache qui rit<br>Coupelle purée pomme fraise |
| 30 au 04/12 | Blanquette de dinde<br>Riz créole<br>Yaourt nature sucré<br>Fruits | Emietté de poisson aux petits légumes<br>Boulghour<br>Port-Salut<br>Crème dessert chocolat<br>Cigarettes russes | Tarte au fromage et à la tomate<br>Escalope de poulet<br>sauce Colombo<br>Flan carottes<br>Petits suisses<br>aux fruits 2*50g | **Menu végétarien**<br>Carottes râpées et céleri rémoulade<br>Capelletis 5 fromages<br>sauce tomate<br>Tomme noire en tranche<br>Liégeois pomme mangue coulis framboise | Potage de légumes<br>Bœuf Bourguignon<br>Pommes vapeur<br>Camembert à la coupe<br>Coupelle purée pomme/abricots |
| 07 au 11/12 | Betteraves rouges<br>Macaronis<br>à la carbonara<br>Fruits | **Menu végétarien**<br>Parmentier aux lentilles corail<br>Salade verte<br>Emmental en tranche<br>Liégeois banane chocolat<br>Langue de chat | Taboulé oriental<br>Meunière de filet de poisson<br>Ratatouille d'hiver<br>Cœur de blé<br>Brie (à la coupe)<br>Fruits | Paupiette de veau<br>Sauce marchand de vin<br>Gratin de chou-fleur pomme de terre<br>Fromage blanc sucré 100g<br>Ananas au sirop | Aiguillette de poulet<br>Sauce kébab<br>Trio de légumes allumettes et riz créole<br>Leerdammer en tranche<br>Tarte aux pommes |

**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
- Label Rouge

# MENUS

## Du 02 novembre au 18 décembre 2026

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| 14 au 18/12 | Dos de colin lieu<br>Sauce Diéppoise<br>Julienne de légumes et pommes de terre<br>Tomme blanche en tranche<br>Fruit | Lasagnes aux légumes<br>Salade verte<br>Fromage blanc sucré aux fruits<br>Fruit | Salade Gauloise<br>Sauté de bœuf aux poivrons<br>Crumble de légumes<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit | **Menu de Noël**<br> | Betterave maïs<br>Rôti de porc<br>sauce moutarde à l'ancienne<br>Purée de patate douce<br>Produits laitiers divers |



**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
- Certification environnemental niveau 2