

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i></p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>tarte au citron</p>	<p>FERIE</p>	<p>radis et beurre</p> <p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>compote de pommes HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	courgettes crues râpées	œuf dur mayonnaise		macédoine
daube de bœuf BIO VBF	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <small>ouillettes végétales DDC sauce vallée d'auge</small>
<i>garniture couscous végété</i>	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
semoule et ratatouille	fromage blanc nature BIO #	camembert		yaourt arôme
montcendre	fraises (et sucre)	fruit frais		fruit frais BIO #
mousse chocolat au lait				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot	pain chocolat petit fromage frais arôme compote		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><i>bouchées de blé pané</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS FROID</p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>taboulé</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>	<p>salade verte BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes façon napolitaine</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>concombres vinaigrette aux olives</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	chou blanc rémoulade	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>œuf dur</i>	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i>	omelette sauce piperade	sauté de bœuf VBF sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	beignets de calamars et citron	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	saint paulin
fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille	fruit frais	melon jaune	far aux pruneaux
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait fruit frais	pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre