

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron galette aux légumes façon ratatouille semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre fruit frais	pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i> sauté de bœuf sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i> trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) carré de l'est fruit frais BIO #	duo carottes et céleri vinaigrette pilons de poulet rôti <i>quenelles natures sauce aurore</i> beignets de salsifis tomme à la coupe gélifié parfum vanille nappé caramel	salade verte vinaigrette aux oignons carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	betteraves BIO vinaigrette pépites de hoki doré pané et citron côtes de blettes à la provençale et blé doré yaourt aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant spécialité pomme coing	pompon cœur cacao yaourt arôme	baguette barres choco x2 fruit frais fromage frais arôme	céréales lait nature	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC	FERIE	daube de bœuf VBF galette aux légumes façon falafels	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais BIO #		fruit frais	banane	tarte au flan
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit		moeux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise

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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes <u>sauté de bœuf VBF</u> <u>sauce poivre</u> <i>garniture provençale végété</i> riz BIO yaourt arôme fruit frais	salade de blé niçois beignets de calamars et mayonnaise trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes) bûche au lait de mélange fruit frais BIO #	concombres vinaigrette sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i> flageolets verts aux oignons camembert mousse chocolat au lait	médailillon de surimi sauce cocktail ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i> petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette <u>garniture de lentilles à la tomate</u> torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</i> produit laitier frais	baguette barre chocolat lait poire au sirop	baguette confiture prune fromage frais arôme jus de fruit	carré fraise compote de pomme	tranches de brioche produit laitier 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <i>velouté poireaux et pdt</i> saucisses de francfort* <i>saucisses végétales</i> pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i> <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i> <i>velouté aux fruits mixés</i> fruit frais BIO #	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i> rôti de bœuf VBF <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> <i>purée de topinambour et pdt</i> <i>petit fromage frais arôme</i> fruit frais	<i>laitue iceberg vinaigrette</i> tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon <i>fromage frais sucré</i> <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>céleri rémoulade</i> <i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>beignets de brocolis</i> gouda BIO # fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>moeux parfum vanille local circuit court</i> <i>produit laitier frais</i>	<i>baguette</i> <i>fromage à tartiner</i> <i>jus de fruit</i> <i>compote pomme HVE</i>	<i>baguette</i> <i>confiture fraise</i> <i>fruit frais</i>	<u>pain chocolat frais</u> <i>barres choco x2</i>

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