

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

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

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	FERIE	macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC		daube de bœuf VBF	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	éclair parfum chocolat
gouters : baguette beurre et miel jus de fruit	gouters :	gouters : moelleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	gouters : baguette pâte à tartiner lait nature	gouters : pain de mie confiture fraise 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailillon de surimi sauce cocktail	salade maïs (et tomates)
garniture provençale végété	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo boulettes de blé façon thaï	ailes de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	flageolets verts aux oignons	frites	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
gouters : gouters : gouters : gouters : gouters :				
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court	baguette barre chocolat lait poire au sirop	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée	tranches de brioche gelée de groseille produit laitier frais

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

Légendes : VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge	Légendes : VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	Légendes : AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM	Légendes : 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 veluté poireaux et pdt saucisses de francfort* saucisses végétales pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches battonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) veluté aux fruits mixés fruit frais BIO #	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF purée de topinambour et pdt petit fromage frais arôme fruit frais	laitue iceberg vinaigrette tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon fromage frais sucré madeleine caramel beurre salé locale circuit court	céleri rémoulade colin d'Alaska sauce armoricaine beignets de brocolis gouda BIO # fruit frais
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit	gouters : baguette fromage à tartiner jus de fruit	gouters : baguette confiture fraise fruit frais	gouters : pain au lait barres choco x2 lait nature

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

Légendes : 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
--	---	--