

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* tarte fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végé</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette fromage tranchette sirop de grenadine	marbré produit laitier frais	baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature 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 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon bleu volaille	boulettes végétales BBC sauce provençale		colin d'Alaska sauce nantua
rôti de poulet (chaud ou froid)			lasagnes au bœuf VBF	
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange		
	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
fruit frais BIO #				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>ailles de poulet issu de LR</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p><i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>hoki doré au beurre</p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au lait yaourt arôme

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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>carottes râpées BIO</i>	salade lentilles aux épices		
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune	tarte fromage (emmental)
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO (échalotes)</i>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>		fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche	brioche tranches x2 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 28 avril au 02 mai 2025

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées				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
semoule et ratatouille	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
	fromage blanc nature BIO	camembert		yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme		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 blé niçois</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS FROID</p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>œufs à la neige</i></p>	<p>salade verte BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i></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>fraises (et sucre)</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit 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)	omelette sauce piperade semoule et courgettes cantal AOP liégeois parfum vanille	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	REPAS ESPAGNOL	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR		flageolets aux oignons	<i>beignets de calamars et citron</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)		fromage frais arôme	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille		fruit frais	<i>bûche au lait de mélange</i>	far aux pruneaux
			melon jaune	
gouters : baguette fromage à tartiner compote de pomme	gouters : pain au lait fruit frais	gouters : pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	gouters : brioche tranches x2 lait nature	gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais

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 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet LR sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>gaillardise abricot</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>marbré</p> <p>produit laitier frais</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit 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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	ails de poulet issu de LR	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel		fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 nectar multifruits

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 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF et ketchup	REPAS FROID	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	frites	œuf dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	salade froide de coquillettes (coquillettes, camembert	fromage frais sucré
	fruit frais		cerises	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat	baguette	croissant	baguette
	fruit frais	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	confiture prune
		jus de pommes		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 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 produit laitier 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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i>	tomates vinaigrette	
ailles de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>pastèque</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)		<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <small>rôti de poulet et cornichon</small>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE (réserves)	<i>taboulé</i>	suisse aux fruits BIO	cantal AOP
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt sucré

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 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		concombres BIO vinaigrette	
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	
	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	yaourt arôme
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré jus de fruit

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