

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	duo carottes et céleri vinaigrette		
cordon bleu de volaille	haché au veau sauce suprême	émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	<b>trio de légumes BIO</b> (haricots verts, chou-fleur, carottes)	beignets de salsifis	<b>fusilli BIO</b>	blé doré à la provençale
<b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b>			saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
	<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant	pompon cœur cacao yaourt arôme	baguette barres choco x2 fruit frais	céréales lait nature	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré
spécialité pomme coing				

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)				<b>carottes râpées BIO</b>
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>	FERIE	daube de bœuf VBF RAV	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	<b>œufs durs BIO à la florentine</b>
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>		gouda	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel jus de fruit		moeelleux coco local circuit court fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner lait nature	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

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
<p>velouté carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i></p> <p>flageolets verts aux oignons</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>ailes de poulet issu de LR</p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue</p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p><small>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</small></p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>	<p>baguette</p> <p>confiture prune</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>carré fraise</p> <p>compote de pomme</p>	<p>tranches de brioche</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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>ALLEMAGNE</b></p> <p><i>saucisses de francfort*</i></p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p><b>munster AOP</b></p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></p> <p>crousti cantal AOP</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>tarte aux 3 fromages</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2

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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		<b>RACLETTE</b>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF RAV	crêpe au fromage	jambon CE2* et cornichon	colin d'Alaska pané et citron
<b>courgettes BIO et pdt BIO</b>	<b>riz BIO</b>	haricots verts (échalotes)	rôti de poulet et cornichon	épinards sauce blanche et pépinettes
	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	mimolette	<b>pommes grenailles</b>	
fruit frais		donuts	fromage à raclette	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranche de brioche x2 jus de fruits	moelleux pépites choco local cc spécialité pommes framboise	baguette confiture de fraise fruit frais	marbré fromage frais sucré	baguette fromage 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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron			laitue iceberg	
nuggets de poulet et ketchup	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)	rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i>	colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu
pommes de terre persillées	riz	lentilles CE2	<b>purée de pommes de terre BIO</b>	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
liégeois parfum chocolat	pont l'évêque AOP #	fromage frais sucré	yaourt arôme	<b>fromage à tartiner BIO</b>
	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		tarte grillé abricots
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	gouters :	<b>gouters :</b>
madeleine	baguette	pain de mie	baguette	céréales
fruit frais	barre chocolat noir x2	pâte à tartiner	beurre et miel	lait nature
	gélifié vanille nappé caramel	jus de fruits	compote de pommes	

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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		crêpe emmental	<b>REPAS DE NOËL</b> <i>charcuterie de volaille ?</i>	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	boulettes de blé façon thaï	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<b>dinde ?</b>	pépites de hoki doré panées et citron
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		<b>petits pois CE2</b>
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	cantal AOP #			
	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	<i>miroir sapin ?</i> <i>clémentine et friandise</i>	crème dessert parfum vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au chocolat petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pommes abricot	baguette pâte à tartiner jus de fruits	baguette gelée de groseille fruit frais	cake aux écorces d'orange local et cc  fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 décembre 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	salade de maïs (et tomate)		FERIE	
riz et chou romanesco	crousti cantal AOP		JOYEUX NOËL !	
emmental	épinards sauce blanche et pdt			
fruit frais	fruit frais BIO #			
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>			
pain de mie confiture abricot compote de pommes	baguette pâte à tartiner jus de fruits			

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

<b>Légendes :</b>	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 29 décembre au 02 janvier 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise				
sauté de bœuf VBF RAV sauce aux marrons	poêlée de colin doré au beurre		FERIE	
batonniere aux carottes jaunes (Haricots verts, beurre, mungo, carottes jaunes)	<b>brocolis BIO et pdt BIO sauce blanche</b>		BONNE ANNEE !	
velouté aux fruits mixés	camembert			
	spécialité pomme fraise			
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	
pain au lait	baguette			
jus de fruits	confiture fraise fruit frais			

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :				

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :				

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

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