

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron cordon bleu de volaille semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> haché au veau sauce suprême trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) fruit frais BIO #	duo carottes et céleri vinaigrette émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge beignets de salsifis gélifié parfum vanille nappé caramel	<i>Emincés de poulet</i> carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	pépites de hoki doré pané et citron blé doré à la provençale yaourt aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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) rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>rôti de poulet sauce dijonnaise</i> haricots plats (ail et persil) yaourt BIO parfum vanille	FERIE	daube de bœuf VBF RAV pommes rissolées gouda fruit frais	<i>itaki</i> poêlée de colin d'Alaska doré au beurre brocolis au gratin et pépinettes <i>coquillettes</i> petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO œufs durs BIO à la florentine purée d'épinards et pdt éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit		moelleux 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
velouté carottes garniture provençale végé riz BIO yaourt arôme	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>sauté de dinde sauce façon marengo</i> flageolets verts aux oignons mousse chocolat au lait	ailles de poulet issu de LR petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	<i>Panpiette de veau</i> steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue torsades et ratatouille crème anglaise <i>brownies</i> œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local</i> circuit court produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme mirabelle	baguette confiture prune fromage frais arôme	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 saucisses de francfort* <i>saucisse de volaille</i> pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO crousti cantal AOP batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF RAV purée de topinambour et pdt fruit frais	laitue iceberg vinaigrette tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon madeleine caramel beurre salé locale circuit court	colin d'Alaska sauce armoricaine <i>Purée de topinambour beignets de brocolis + pdt</i> gouda BIO # fruit frais
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 tarte méditerranéenne courgettes BIO et pdt BIO fruit frais	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc chili con carne de bœuf VBF RAV riz BIO petit suisse aux fruits BIO	crêpe au fromage haricots verts (échalotes) mimolette donuts	RACLETTE jambon CE2* et cornichon rôti de poulet et cornichon pommes grenailles fromage à raclette banane	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates) colin d'Alaska pané et citron épinards sauce blanche et pépinettes purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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 nuggets de poulet et ketchup pommes de terre persillées liégeois parfum chocolat	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon) riz pois l'évêque AOP # <i>Pois au lait de mélange</i> fruit frais BIO #	rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i> lentilles CE2 fromage frais sucré fruit frais	laitue iceberg colin d'Alaska sauce basquaise purée de pommes de terre BIO yaourt arôme	steak haché VBF saute de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt) fromage à tartiner BIO tarte grillé abricots <i>aux pommes</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine fruit frais	baguette barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	pain de mie pâte à tartiner jus de fruits	baguette beurre et miel compote de pommes	céréales lait nature

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

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