

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>rôti de porc* (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes végétales au chou kale BIO</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i></p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>tarte au citron</p>	<p>FERIE</p>	<p><u>céleri rémoulade</u></p> <p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>purée de pommes BIO</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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	laitue iceberg vinaigrette au miel	œuf dur mayonnaise		macédoine
daube de bœuf VBF <i>garniture couscous végété</i>	garniture lentilles BIO à la tomate	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <i>boulettes végétales BBC sauce vallée d'auge</i>
semoule et ratatouille	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
montcendre	fromage blanc nature	camembert		yaourt arôme vanille BIO
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		fruit frais BIO #

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
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette	REPAS FROID	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet BIO	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	rillettes au thon	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre
<i>bouchées de blé pané</i>	purée de carottes et pdt	rôti de bœuf VBF <i>froid et ketchup</i> <i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	épinards sauce blanche et pdt
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	fromage à tartiner	taboulé	carré de l'est	fromage blanc nature BIO #
petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #	crème anglaise	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
fruit frais		œufs à la neige		

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)	<u>carottes râpées</u>	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL chorizo doux* œuf dur	tomates BIO vinaigrette
manchons de poulet rôti <i>palets fromager emmental</i>	omelette BIO sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	beignets de calamars et citron	<u>colin d'Alaska sauce</u> <u>tomate</u>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille	fromage ovale	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	saint paulin
fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille	<u>biscuit</u>	melon jaune	far aux pruneaux

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