

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
tarte aux légumes du soleil BIO	haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i>	pilons de poulet rôti <i>quenelles nature sauce aurore</i>	carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)	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	mimolette	yaourt aux fruits mixés
fruit frais BIO #	fruit frais	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) rôti de porc* sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC haricots verts BIO (ail et persil) yaourt sucré fruit frais BIO #	FERIE	macédoine daube de bœuf VBF galette aux légumes façon falafels pommes rissolées gouda fruit frais	velouté légumes variés <u>bouchées de blé panées</u> brocolis au gratin et pépinettes petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO <u>colin d'Alaska sauce florentine</u> <u>purée de pommes de terre</u> <u>fromage à tartiner BIO</u> tarte au flan

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	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon de surimi sauce cocktail	<u>salade maïs (et tomates)</u>
garniture provençale végété	nuggets de poulet BIO	sauté de porc* sauce façon marengo	manchons de poulet rôti	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
	<i>pizza au fromage</i>	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>batonnets de mozzarella</i>	<i>garniture de lentilles à la tomate</i>
<u>riz BIO</u>	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	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

--	--	--	--	--

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 <u>carottes râpées</u> saucisses de francfort* <i>saucisses végétales</i> pommes grenailles et chou choucroute carré de l'est tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet sauce aux pêches <i>crousti cantal AOP</i> batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO #	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> rôti de bœuf VBF <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> 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

--	--	--	--	--

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