

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	<u>concombres vinaigrette</u>	macédoine
émincés de poulet sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO sauce crème estragon</b>	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis		semoule
<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme	fromage ovale	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	<u>concombres</u>	betteraves vinaigrette	<u>accras de morue</u>	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végété</i>	rôti de porc* froid <i>boulettes végétales BBC</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Vaiana salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>fruit frais</b></p>	<p>Menu Ratatouille <u>betteraves et cubes de fromage</u></p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>Menu Belle et Clochard tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise boulettes végétales BBC et ketchup</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>raisin blanc</p>	<p>Menu Chicken Run <b>œufs durs BIO sauce cocktail</b></p> <p><b>nuggets BIO</b></p> <p>bouchées de blé pané</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa saiacae nakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mavonnaise) salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes tarte aux poireaux</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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