

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

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

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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)				carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC	FERIE	daube de bœuf VBF	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	<u>colin d'Alaska sauce</u> <u>florentine</u>
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	
		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit		moeux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	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>boulettes de blé façon thai</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	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette barre chocolat lait poire au sirop	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée	tranches de brioche gelée de groseille 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 <i>saucisses de francfort*</i> <i>saucisses végétales</i> <i>pommes grenailles et chou choucroute</i> munster AOP <i>tarte grillé aux pommes</i>	taboulé à la semoule BIO <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i> <i>velouté aux fruits mixés</i>	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i> <i>rôti de bœuf VBF</i> <i>purée de topinambour et pdt</i> <i>fruit frais</i>	<i>laitue iceberg vinaigrette</i> tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>beignets de brocolis</i> gouda BIO # <i>fruit frais</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2 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