

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon œufs durs et mayonnaise	duo carottes et céleri vinaigrette		
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême tortillas 1/2enfants	pilons de poulet rôti quenelles natures sauce aurore	carbonara aux lardons* garniture végé façon carbonara	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	saintnectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
			compote de pommes HVE	fruit frais

croissant	pompon cœur cacao	baguette	céréales	baguette
ourson guimauve	yaourt arôme	barres choco x2	lait nature	confiture abricot
spécialité pomme coing	jus de fruit	fruit frais	fruit frais	petit fromage frais sucré

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade pdt, maïs, petits pois</i>				
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i>	FERIE	daube de bœuf VBF <i>galette aux légumes façon falafels</i>	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	carottes râpées BIO
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées gouda	brocolis au gratin et pépinettes	œufs durs à la florentine
yaourt BIO parfum vanille		fruit frais	petit suisse aux fruits BIO	purée d'épinards et pdt
			banane	tarte au flan

baguette beurre et miel jus de fruit		moeulieux 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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2
pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes		concombres vinaigrette		
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thaï</i>	ailes de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i>
riz BIO	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	mousse chocolat au lait	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
	fruit frais BIO #		fruit frais	œuf à la neige

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 saucisses de francfort* saucisses végétales pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches crousti cantal AOP batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF boulettes de lentilles corail, patate douce oignon 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 beignets de brocolis gouda BIO # fruit frais
baguette pâte à tartiner fruit frais	moeulieux 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