

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon œufs durs et mayonnaise		salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette
tarte aux légumes du soleil BIO	haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i>		carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)		fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est		saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
fruit frais	fruit frais BIO #		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)	FERIE		velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</small>			poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)			brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille			petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais BIO #			banane	tarte au flan

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de blé niçois</p> <p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>médaille de surimi sauce cocktail œuf dur et mayonnaise</p> <p>ailles de poulet issu de LR</p> <p><i>batonnets de mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ALLEMAGNE</p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet sauce aux pêches</p> <p><i>crousti cantal AOP</i></p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>		<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>
<p>munster AOP</p>	<p>fruit frais BIO #</p>			
<p>tarte grillé aux pommes</p>				

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---