

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO galette aux légumes façon ratatouille semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre fruit frais	pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i> haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i> trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) fruit frais BIO #	duo carottes et céleri vinaigrette pilons de poulet rôti <i>quenelles nature sauce aurore</i> beignets de salsifis gélifié parfum vanille nappé caramel	carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	pépites de hoki doré pané et citron <i>tarte tomate chèvre</i> 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 :

VBV = 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) <i>salade pdt, mais, petits pois</i> rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i> haricots plats (ail et persil) yaourt BIO parfum vanille	FERIE	daube de bœuf VBF <i>galette aux légumes façon falafels</i> pommes rissolées gouda fruit frais	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre <i>bouchées de blé panées</i> brocolis au gratin et pépinettes petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO <u>œufs durs BIO à la florentine</u> purée d'épinards et pdt fromage à tartiner tarte au flan
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
<u>velouté de légumes BIO</u> garniture provençale végé riz BIO yaourt arôme fruit frais	beignets de calamars et mayonnaise <i>pizza au fromage</i> 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 <i>batonnets de mozzarella</i> petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	<u>Menu élaboré par Victor Duruy</u> steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i> torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</i> 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	<u>brioche boulanger local</u> 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>	<i>taboulé à la semoule BIO</i> <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i> <i><u>trio de légumes BIO</u></i> <i>velouté aux fruits mixés</i>	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i> <i>rôti de bœuf VBF</i> <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> <i>purée de topinambour et pdt</i> <i>fruit frais</i>	<i>laitue iceberg vinaigrette</i> <i>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</i> <i><u>suisse au fruits BIO</u></i> <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>tortilla 1/2 enfants</i> <i>beignets de brocolis</i> <i>gouda BIO #</i> <i>fruit frais</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>moelleux parfum vanille local circuit court</i> <i>produit laitier frais</i> <i>jus de fruit</i>	<i>baguette</i> <i>fromage à tartiner</i> <i>jus de fruit</i>	<i>baguette</i> <i>confiture fraise</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain au lait</i> <i>barres choco x2</i> <i>lait nature</i>

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