

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19 salade quimpéroise (pdt, thon)	20 chou blanc rémoulade	21 betteraves mimosa	22 REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>roulade de volaille</i>	23 tomates BIO vinaigrette
ails de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	beignets de calamars et citron	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt arôme	cantal AOP	fromage frais arôme	fromage BIO	saint paulin
fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille	fruit frais	melon jaune	far aux pruneaux
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	brioche tranches x2 lait nature sirop fraise	baguette pâte à tartiner 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