

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes façon ratatouille</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage blanc nature BIO # et sucre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>duo carottes et céleri vinaigrette</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p><u>demi pamplemousse et sucre</u></p> <p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>pépites de hoki doré pané et citron</p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise	FERIE	daube de bœuf VBF	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
<small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>				
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	fromage à tartiner
fruit frais BIO #		fruit frais	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
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon de surimi sauce cocktail	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
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	camembert	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige

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><i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><i>saucisses de francfort*</i></p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</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><i>tarte grillé aux pommes</i></p>				

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	