

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>rôti de porc* issu de LR</p> <p><i>rôti de poulet</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p>marbré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p> <p>jus de fruit</p>	<p>REPAS GREC</p> <p><i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>yaourt BIO sucré</p> <p>tarte au citron</p> <p>gouters :</p> <p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>radis et beurre</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>gouda BIO</p> <p>spécialité pomme poire</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	courgettes crues râpées	œuf dur mayonnaise		macédoine
1/2 pamplemousse et sucre	laitue iceberg vinaigrette au miel			salade de haricots blancs
daube de bœuf BIO VBF	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		haché au cabillaud
semoule et ratatouille	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
montcendre	fromage blanc nature BIO	camembert		yaourt arôme
tomme individuelle	fraises (et sucre)	fruit frais au choix		fruit frais BIO #
mousse chocolat au lait				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE nectar multifruits

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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette salade de blé niçois nuggets de poulet trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) petit fromage frais sucré fruit frais au choix	tomates vinaigrette boulettes de soja à la provençale sauce tomate purée de carottes et pdt fromage à tartiner au choix fruit frais BIO #	REPAS FROID rillettes au thon rôti de bœuf VBF RAV froid et ketchup taboulé crème anglaise œufs à la neige	salade verte BIO vinaigrette aux oignons gratin de pâtes au jambon* gratin de pâtes aux lardons de volaille carré de l'est pointe de brie spécialité pomme framboise compote pomme HVE	concombres vinaigrette aux olives céleri rémoulade hoki doré au beurre épinards sauce blanche et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait jus de pommes fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme ananas	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais yaourt arôme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais ourson guimauve

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) salade capri (pâtes, tomates, olives)	carottes râpées	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>roulade de volaille</i>	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de dinde sauce dijonnaise	beignets de calamars et citron	steak haché de bœuf VBF RAV 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 BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	saint paulin montcendre
fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat	fruit frais au choix	melon jaune	far aux pruneaux clafoutis aux pommes
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop jus d'orange	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 petit fromage frais sucré

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 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* issu de LR</p> <p><i>rôti de poulet</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS GREC</p> <p><i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>yaourt BIO sucré</p> <p>tarte au citron</p>	<p>FERIE</p>	<p>radis et beurre</p> <p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>gouda BIO</p> <p>spécialité pomme poire</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	laitue iceberg vinaigrette au miel	œuf dur mayonnaise		macédoine
daube de bœuf BIO VBF	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		haché au cabillaud
semoule et ratatouille	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
montcendre	fromage blanc nature BIO	camembert		yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE nectar multifruits

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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS FROID</p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p><i>rôti de bœuf VBF RAV froid et ketchup</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>œufs à la neige</i></p>	<p>salade verte BIO</p> <p>vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>concombres vinaigrette aux olives</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme ananas</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>ourson guimauve</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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	carottes râpées	betteraves mimosa	chorizo doux* <i>roulade de volaille</i>	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de dinde sauce dijonnaise	beignets de calamars et citron	steak haché de bœuf VBF RAV 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 BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	saint paulin
fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat	fruit frais	melon jaune	clafoutis aux pommes
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop jus d'orange	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 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
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre