

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes façon provençale</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b></p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant ourson guimauve spécialité pomme coing</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon</p> <p>pâté de volaille et cornichon</p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</b></p> <p>carré de l'est fromage ovale</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pompon cœur cacao yaourt jus de fruit</p>	<p>duo carottes et céleri vinaigrette</p> <p>radis et beurre</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>tomme à la coupe pointe de brie</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel gélifié parfum chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barres choco x2 fruit frais fromage frais</p>	<p>salade verte vinaigrette aux oignons</p> <p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>spécialité pomme framboise</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></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 au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture abricot petit fromage frais jus de fruit</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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) salade pdt, maïs, petits pois rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small> haricots plats (ail et persil) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #	FERIE	macédoine chou-fleur vinaigrette daube de bœuf VBF RAV pommes rissolées gouda montcendre fruit frais au choix	velouté légumes variés bouchées de blé panées brocolis au gratin et pépinettes petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO colin d'Alaska sauce florentine purée d'épinards et pdt fromage à tartiner au choix éclair parfum chocolat éclair parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit produit laitier frais		moelleux coco local circuit court fromage frais spécialité pomme poire	baguette pâte à tartiner lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise fruit frais

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

<b>Légendes :</b> 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
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailillon de surimi sauce cocktail	potage
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	endives viniagrette	ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue
<b>riz BIO</b>	<b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</b>	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	crème anglaise
fruit frais au choix	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	fruit frais au choix	œuf à la neige

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court

produit laitier frais  
jus de fruit

baguette  
barre chocolat lait  
poire au sirop  
lait nature

baguette  
confiture prune  
fromage frais  
jus de fruit

carré fraise  
compote de pomme  
lait + poudre chocolatée

tranches de brioche  
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
<p><b>ALLEMAGNE</b></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><i>carré de l'est</i></p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></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><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF RAV</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>achard (carottes, chou blanc, vinaigrette)</p> <p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p> <p>madeleine nature locale circuit court</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>radis beurre</p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>moelleux parfum vanille local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt</p>	<p>pain au lait</p> <p>barres choco x2</p> <p>lait nature</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 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes façon provençale</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b></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><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</b></p> <p>carré de l'est</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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>salade verte vinaigrette aux oignons</p> <p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant ourson guimauve spécialité pomme coing	pompon cœur cacao yaourt jus de fruit	baguette barres choco x2 fruit frais fromage frais	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture abricot petit fromage frais jus de fruit

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) rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small> haricots plats (ail et persil) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #	FERIE	macédoine daube de bœuf VBF RAV pommes rissolées gouda fruit frais	velouté légumes variés bouchées de blé panées brocolis au gratin et pépinettes petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO colin d'Alaska sauce florentine purée d'épinards et pdt fromage à tartiner éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit produit laitier frais		moelleux coco local circuit court fromage frais spécialité pomme poire	baguette pâte à tartiner lait nature fruit frais	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
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon de surimi sauce cocktail	<b>potage</b>
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 RAV sauce barbecue
<b>riz BIO</b>	<b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</b>	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	crème anglaise
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige

**gouters :**

**gouters :**

**gouters :**

**gouters :**

**gouters :**

cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court

produit laitier frais  
jus de fruit

baguette  
barre chocolat lait  
poire au sirop  
lait nature

baguette  
confiture prune  
fromage frais  
jus de fruit

carré fraise  
compote de pomme  
lait + poudre chocolatée

tranches de brioche  
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
<p><b>ALLEMAGNE</b></p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p> <p>carré de l'est</p> <p>tarte grillé aux pommes</p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></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><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF RAV</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>achard (carottes, chou blanc, vinaigrette)</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></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><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>moelleux parfum vanille local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>pain au lait</p> <p>barres choco x2</p> <p>lait nature</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