

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	repas Espagne melon jaune	betteraves vinaigrette
calamars à la romaine	garniture couscous végétal (pois chiches, légumes couscous)	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	semoule	beignets de brocolis		purée de céleri et pdt
fromage frais sucré	camembert	<b>edam BIO</b>	fromage à tartiner	<b>yaourt parfum vanille BIO</b>
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum chocolat	crème dessert parfum vanille jus d'orange	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage jus de fruit	pain de mie confiture petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	madelons chocolat lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait cocktail de fruit au sirop

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon <b>BIO</b>	salade quimpéroise (pdt, thon)	<i>repas Américain</i> salade de maïs (et tomates)	FERIE	salade de lentilles CEE2
beaufilet de hoki MSC dorée au beurre	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce façon béarnaise	<i>cheeseburger VBF</i>		pizza fromage
coquillettes et ratatouille	bâtonnière aux carottes jaunes	<i>frites et ketchup</i>		laitue iceberg
tomme	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	<i>suisse aux fruit BIO</i>		fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	tarte aux pommes	<i>glace</i>		<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais		baguette fromage jus de fruit

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><i>bûche au lait de mélange</i></p> <p><b>glace</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit moelleux amandes fromage frais arôme sirop de metnhe</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon</p> <p><i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture lilifié parfum vanille nappé cararr</p>	<p>crêpe emmental</p> <p><b>rôti de porc* LR froid</b></p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage jus de fruit</p>	<p><b>concombres BIO vinaigrette</b></p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	accras de morue	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette	œufs dur et mayonnaise	melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>rôti de poulet froid</i>	<i>pâtes à la napolitaine au poulet</i> <i>ravioli aux légumes</i>	boulettes de blé pané façon thaï	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	suisse aux fruits BIO	petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
fromage à tartiner	fromage frais arôme	glace	yaourt sucré	coulommiers
fruit frais de saison	fruit frais BIO		fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	baguette fromage fruit frais	marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	céréales lait nature 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable