

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u></p> <p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p><u>fromage à tartiner BIO</u></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><i>REPAS GREC</i></p> <p><i>concombres et cubes de feta</i></p> <p><i>moussaka au bœuf</i> VBF</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</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>pont l'évêque AOP</p> <p><u>purée de pommes BIO</u></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré fromage frais sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette ananas au sirop	céréales au miel lait nature fruit frais		baguette beurre et barre chocolat noir 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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées BIO</u>	courgettes crues râpées	œuf dur mayonnaise		macédoine
daube de bœuf BIO VBF	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
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		<u>yaourt arôme vanille BIO</u>
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE

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	tomates vinaigrette	<i>REPAS FROID</i>	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet BIO	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rillettes au thon</i>	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>	<i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	<i>taboulé</i>	carré de l'est	fromage blanc nature BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	<i>crème anglaise</i>	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait jus de pommes	céréales lait nature spécialité pomme ananas	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	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)	chou blanc rémoulade	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 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)	<u>semoule BIO et</u> <u>courgettes BIO</u>	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 #	<u>liégeois BIO</u>	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p><u>émincés de poulet LR</u> <u>sauce façon normande</u></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>gaillardise abricot</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit 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