

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>RENTREE SCOLAIRE</i></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>pastèque</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>moules à la crème</p> <p>frites</p> <p>fruit frais</p>

		<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		
--	--	---	--	--

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

<p>Légendes :</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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR <i>tarte aux poireaux</i>
cordon bleu <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais

		cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits		
--	--	--	--	--

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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i></p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p>

		<p>baguette pâte à tartiner fromage frais arôme</p>		
--	--	---	--	--

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

<p>Légendes :</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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>AUTOMNE</i></p> <p>haché au veau sauce panais <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>trio de légumes d'automne <i>(carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>

		<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>		
--	--	--	--	--

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

<p>Légendes :</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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur		tomates vinaigrette		
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
<i>batonnets mozzarella</i>		<i>tortilla (1/2 / enfant)</i>		
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		chaource AOP #	bûche au lait de mélange
	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette barre chocolat lait fruit frais		

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>galette bretonne</p> <p>gouters :</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>endives au gratin et penne</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p>	<p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>gouters :</p>
		<p>pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit</p>		

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

<p>Légendes :</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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>filet de poulet sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>chou-fleur persillé et pdt</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters :</p> <p>madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel jus de fruit</p>	<p>taboulé</p> <p>falafels et sauce blanche ciboulette</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner lait nature</p>	<p>sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>goûters :</p> <p>cake rocher framboise petit fromage frais sucré fruit frais</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>mayonnaise</i></p> <p>frites</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>pain au lait barre chocolat x2 spécialité pomme ananas</p>	<p>achard au chou rouge</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>tarte au chocolat</p> <p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise yaourt sucré</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 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce mironton <i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>brunoise de légumes et macaroni</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis BIO sauce blanche</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>petits pois CE2 (carottes)</p> <p>edam à la coupe</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i></p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><i>Halloween</i></p> <p><i>carottes râpées aux olives noires</i></p> <p><i>hot dog *(saucisse knack*) et ketchup végété</i></p> <p><i>pommes ricanantes</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>sirop de fraise</i></p>
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	gôters :
ke aux pommes à la coupe local fromage frais sucré poire au sirop	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot fruit frais	moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais

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 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	duo carottes et céleri vinaigrette		
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i>	pilons de poulet rôti <i>quenelles natures sauce aurore</i>	carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre			saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais

		baguette barres choco x2 fruit frais		
--	--	--	--	--

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) <i>salade pdt, mais, petits pois</i>	FERIE	daube de bœuf VBF <i>galette aux légumes façon falafels</i>	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i>		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)		gouda	petit suisse aux fruits BIO	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		fruit frais	banane	tarte au flan

		moeulleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire		
--	--	---	--	--

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		concombres vinaigrette		
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i>	ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i>
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		petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige

		baguette confiture prune fromage frais arôme		
--	--	--	--	--

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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ALLEMAGNE</p> <p><i>saucisses de francfort*</i></p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p>munster AOP</p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p><i>crousti cantal AOP</i></p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p><i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i></p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>

		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>		
--	--	---	--	--

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

<p>Légendes :</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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	filet de poulet sauce mandarine <i>crêpe au fromage</i>	jambon CE2* et cornichon <i>galettes de légumes façon falafel</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes)	pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes
	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	fromage à raclette	
fruit frais		donuts	banane	purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette confiture de fraise fruit frais		

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet et ketchup <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>choux de Bruxelles et pdt</p> <p>ligéois parfum chocolat</p>	<p>garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)</p> <p>riz</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de porc* sauce romarin <i>palets fromagers</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tortilla (1/2enfants)</i></p> <p>légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte grillé abricots</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain de mie pâte à tartiner jus de fruits</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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>tarte au fromage</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p><i>REPAS DE NOËL</i></p> <p>clémentine et friandise</p>	<p>achard de légumes (carottes et chou blanc)</p> <p>pépites de hoki doré panées et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette pâte à tartiner jus de fruits		

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 22 au 26 décembre 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade de maïs (et tomate)	NOËL		
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	crousti cantal AOP	<i>sauté de veau sauce aux airelles</i>	FERIE	colin d'Alaska sauce aux épices de Noël
<i>garniture lentilles et tomates</i>		<i>batonnets mozzarella</i>		
riz et chou romanesco	épinards sauce blanche et pdt	<i>haricots verts et pdt façon sarladaise</i>	JOYEUX NOËL !	blé doré et courgettes
emmental		<i>crème anglaise</i>		fromage à tartiner BIO
fruit frais	fruit frais BIO #	<i>gâteau au chocolat</i>		gélifié parfum vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture abricot compote de pommes	baguette pâte à tartiner jus de fruits	croissant petit fromage frais sucré fruit frais		céréales lait nature fruit frais

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 29 décembre au 02 janvier 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise <i>taboulé</i> sauté de bœuf VBF sauce aux marrons <i>boulettes de légumes BBC</i> batonnière aux carottes jaunes (Haricots verts, beurre, mungo, carottes jaunes) velouté aux fruits mixés	poêlée de colin doré au beurre brocolis BIO et pdt BIO sauce blanche camembert spécialité pomme fraise	NOUVEL AN duo tex mex (nuggets, merguez) <i>bouchées de blé</i> pommes campagnardes et ketchup saint paulin chou parfum vanille jus de pommes	FERIE BONNE ANNEE !	carottes râpées BIO lasagnes ricotta épinards petit fromage frais sucré
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barre chocolat lait jus de fruits	baguette confiture fraise fruit frais	baguette barre de chocolat x2 fruit frais		madelons chocolat lait nature poire 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 = 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