

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	duo carottes et céleri vinaigrette	salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême	pilons de poulet rôti	carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est	tomme à la coupe	mimolette	yaourt aux fruits mixés
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO	compote de pommes HVE	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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>	FERIE	daube de bœuf VBF	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots verts BIO (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt sucré		gouda	petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais		fruit frais BIO	banane	tarte au flan

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 légumes BIO	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon de surimi sauce cocktail	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
garniture provençale végété	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	manchons de poulet rôti	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	fusilli BIO
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO	fruit frais	œuf à la neige

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>ALLEMAGNE</p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><small>saucisse de volaille</small></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><small>tarte aux 3 fromages</small></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>achard BIO</p> <p>ravioli aux légumes</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>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>
<p>fromage à tartiner BIO #</p>	<p>fruit frais</p>	<p>fruit frais BIO #</p>	<p>fruit frais</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>
--	--	---	---	---