

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron tarte aux légumes du soleil BIO semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre fruit frais	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> haché au veau sauce suprême trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes) carré de l'est fruit frais BIO #		salade verte vinaigrette aux oignons carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	betteraves BIO vinaigrette pépites de hoki doré pané et citron côtes de blettes à la provençale et blé doré yaourt aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant spécialité pomme coing	pompon cœur cacao yaourt arôme		céréales lait nature	confiture abricot petit fromage frais sucré

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)	FERIE		velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise rôti de poulet sauce dijonnaise			poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)			brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille			petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais BIO #			banane	tarte au flan
gouters :			gouters :	gouters :
beurre et miel jus de fruit			pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise

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 garniture provençale végé riz BIO yaourt arôme fruit frais	salade de blé niçois beignets de calamars et mayonnaise trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) bûche au lait de mélange fruit frais BIO #		médailillon de surimi sauce cocktail ailles de poulet issu de LR petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette steak haché de bœuf VBF sauce barbecue torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
cake a la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais	barre chocolat lait poire au sirop		carré fraise compote de pomme	tranches de brioche produit laitier 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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <i>velouté poireaux et pdt</i> saucisses de francfort* <i>saucisse de volaille</i> pommes grenailles et chou choucroute	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet sauce aux pêches batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO #		laitue iceberg vinaigrette tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon fromage frais sucré madeleine caramel beurre salé locale circuit court	céleri rémoulade colin d'Alaska sauce armoricaine beignets de brocolis gouda BIO # fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais		confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2

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
---	---	--	--	--