

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette à l'aneth	REPAS GREC concombres et cubes de feta		céleri rémoulade
rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	boulettes de blé pané façon thaï	moussaka au bœuf VBF		colin d'Alaska sauce oseille
brocolis BIO et pdt BIO persillés	carottes CE2 et pdt au gratin	yaourt BIO sucré local circuit court	FERIE	mezze penne et courgettes
fromage à tartiner	petit suisse arôme BIO	tarte au citron		pont l'évêque AOP
fruit frais	fruit frais			compote de pommes HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant boulanger 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 :	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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	laitue iceberg vinaigrette au miel	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	<u>pommes de terre</u> <u>grenailles</u>	FERIE	beignets de chou-fleur
tomme individuelle	fromage blanc nature BIO #	camembert		yaourt sucré
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	REPAS FROID <i>rillettes au thon</i>	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	taboulé	<i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais arôme	fromage à tartiner	crème anglaise	carré de l'est	fromage blanc nature BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	<i>œufs à la neige</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)	carottes râpées	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>roulade de volaille</i>	tomates BIO vinaigrette
<u>palets fromager emmental</u>	<u>merguez sauce orientale</u>	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)	semoule et courgettes	<u>purée de légumes et pdt</u>	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	montcendre
fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat	fruit frais	melon jaune	clafoutis aux pommes
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	<u>pain chocolat boulanger</u> 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