

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes végétales au chou kale BIO</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i></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 <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p><u>spécialité pomme poire</u></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p>		<p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	courgettes crues râpées	œuf dur mayonnaise		macédoine
daube de bœuf VBF <i>garniture couscous végété</i>	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron <i>falafels</i>		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <i>ouvertures végétales avec sauce vallée d'auge</i>
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		yaourt arôme
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	pain chocolat petit fromage frais arôme		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> <i>terrines de légumes</i>	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet <i>bouchées de blé pané</i>	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>œufs durs et mayonnaise</i>	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre <i>tortilla</i>
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	taboulé	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	crème anglaise	carré de l'est	fromage blanc nature BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	œufs à la neige	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait jus de pommes	céréales lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	moelleux coco local circuit court produit laitier 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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade capri (pâtes, tomates, olives)</i>	chou blanc rémoulade	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>œuf dur</i>	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i>	omelette BIO sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	beignets de calamars et citron <i>garniture espagnole végétarienne</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	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 #	liégeois parfum vanille	fruit frais	melon jaune	far aux pruneaux
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait fruit frais	pain de mie gelée de groseille	brioche tranches x2 lait nature	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