

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>		salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette
<u>cordon bleu de volaille</u>	haché au veau sauce suprême		carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)		fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est		saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
fruit frais	fruit frais BIO #		compote de pommes HVE	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)	FERIE		velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>			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

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	salade de blé niçois		<u>sardine et beurre</u>	<u>salade maïs (et tomates)</u>
<u>paupiette au veau sauce</u> <u>poivre</u>	beignets de calamars et mayonnaise		ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)		petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange		petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #		fruit frais	œuf à la neige

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>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><i>saucisses de francfort*</i></p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></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, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>		<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><u>ravioli au bœuf VBF</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p><u>radis beurre</u></p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p>
<p>munster AOP</p>	<p>fruit frais BIO #</p>		<p>fromage frais sucré</p>	<p>gouda BIO #</p>
<p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>			<p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</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>
--	--	---	---	---