

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>yaourt nature</p> <p>confiture fraise</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>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 avril au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon bleu volaille			colin d'Alaska sauce nantua
rôti de poulet (chaud ou froid)			lasagnes ricotta épinards	
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt			riz BIO
	yaourt BIO sucré local circuit court			
	fruit frais		fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
fruit frais BIO #				
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve		brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner 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 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters : marbré fromage frais sucré nectar multifruits</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>gouters : baguette fromage tranchette ananas au sirop</p>	<p>gouters :</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>gouters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes : VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	--

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées				macédoine
daube de bœuf BIO VBF	chili sin carne			émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille	riz BIO		FERIE	beignets de chou-fleur
	fromage blanc nature BIO			yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)			
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot produit laitier frais			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
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>salade verte BIO vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i></p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>concombres vinaigrette aux olives</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fraises (et sucre)</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme ananas</p>		<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>ourson guimauve</p>

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	omelette sauce piperade semoule et courgettes cantal AOP liégeois parfum vanille		REPAS ESPAGNOL beignets de calamars et citron riz BIO façon paëlla bûche au lait de mélange melon jaune	tomates BIO vinaigrette steak haché de bœuf VBF sauce barbecue trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt far aux pruneaux
ailles de poulet issu de LR				
haricots verts CE2 (échalotes)				
yaourt BIO parfum vanille				
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais		brioche tranches x2 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 :	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 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>		<p>FERIE</p>	<p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>gaillardise abricot</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>			<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</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>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe		REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud		<i>pilon de poulet rôti</i>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2		<i>purée de panais et pdt</i>	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		<i>fromage blanc nature + miel</i>	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel			<i>grillé aux pommes</i>	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop		baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		REPAS FROID	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille		œufs dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille		salade froide de coquillettes (coquillettes,	fromage frais sucré
	fruit frais		chaource AOP	fruit frais
			cerises	
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais		croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune 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 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier 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>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille		tomates vinaigrette	
ails de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF		tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)			brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré			suisse aux fruits BIO	cantal AOP
	compote pomme HVE			fruit frais BIO #
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais		pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt 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 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule BIO et courgettes BIO</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p><i>repas de fin d'année</i></p> <p><i>émincés de volaille façon kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et ketchup</i></p> <p><i>bûche au lait de mélange</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>		<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>petits pois CE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais</p>	<p>céréales lait nature compote pomme HVE</p>		<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>marbré nougat jus de fruit</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