

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 :</p> <p>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 :</p> <p>baguette fromage tranchette ananas au sirop jus de fruit</p>	<p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>tarte au citron</p> <p>gouters :</p> <p>céréales au miel lait nature fruit frais</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p> <p></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 :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier 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				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	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
	fromage blanc nature BIO	camembert		yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie confiture abricot produit laitier frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		baguette fromage à tartiner compote pomme HVE 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 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>REPAS FROID</p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>œufs à la neige</i></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 :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme ananas</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt arôme</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 :

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)	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	REPAS ESPAGNOL	tomates BIO vinaigrette	
ailles de poulet issu de LR		flageolets aux oignons	<i>beignets de calamars et citron</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	
haricots verts CE2 (échalotes)		semoule et courgettes	fromage frais arôme	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille		cantal AOP	fruit frais	<i>bûche au lait de mélange</i>	
		liégeois parfum vanille		melon jaune	far aux pruneaux
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop jus d'orange	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	brioche tranches x2 lait nature sirop fraise	baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	

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