

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce orange</p> <p><b>pommes sourires</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>salade de riz niçois (riz, tomate, macédoine)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>falafels</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit frais	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

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette ciboulette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>haché au cabillaud MSC</b> <i>galette aux légumes</i></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>macédoine</p> <p><b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b></p> <p><i>riz à l'orientale végé</i></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>yaourt arôme</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

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo <i>crêpe champignons</i>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de soja sauce piperade</i>	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole <i>omelette sauce tomate</i>	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme

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

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup <i>tarte méditerranéenne</i>	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>falafels</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé</i>
haricots beurre CEE2 (échalotes)	parmentier végété aux légumes	lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p><b>daube de bœuf VBF BIO</b> sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><b>POISSON D'AVRIL</b> <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></p> <p><b>poisson pané en forme de poisson</b> <i>batonnets mozzarella</i></p> <p><b>petits pois CE2</b></p> <p><b>yaourt arôme</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p><u>haricots verts persillés</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p><b>garniture couscous végété BIO</b> <i>haché au saumon sauce orientale</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette fromage tranchette sirop de grenadine	marbré produit laitier frais	baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature confiture fraise

*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 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i>	paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i>	lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua <i>chili sin carne</i>
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		<b>riz BIO</b>
petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	<b>gouda BIO #</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	brioche tranches x2 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 :

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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la <b>semoule BIO</b> et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p><i>parmentier aux lentilles</i></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>brownies</p>	<p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i></p> <p><b>fusilli BIO</b> et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	pain de mie confiture fraise	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au lait yaourt arôme

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>carottes râpées BIO</b>	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur et mayonnaise</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <small>emmental nature soja et vie BIO sauce petits légumes</small>	<b>colin d'Alaska pané et citron</b> <i>tortilla</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune <i>galette se soja sauce brune végété</i>	<b>tarte aux légumes du soleil BIO</b>
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>	emmental	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche	brioche tranches x2 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 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><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p><b>boulettes végétales au chou kale BIO</b></p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p><b>petit suisse arôme BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p><b>REPAS GREC</b> <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p><b>moussaka au bœuf VBF</b> <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p><b>tarte au citron</b></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><b>pont l'évêque AOP</b></p> <p><u>spécialité pomme poire</u></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré fromage frais sucré	baguette fromage tranchette ananas au sirop	céréales au miel lait nature		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 :

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	<b>riz BIO</b>	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
montcendre	<b>fromage blanc nature BIO</b>	camembert		yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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	<b>REPAS FROID</b> <i>rillettes au thon</i> <i>terrines de légumes</i>	<b>salade verte BIO</b> vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet <i>bouchées de blé pané</i>	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<b>rôti de bœuf VBF</b> <b>froid et ketchup</b> <i>œufs durs et mayonnaise</i>	gratin de pâtes au jambon*	<b>hoki doré au beurre</b>
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	<b>taboulé</b>	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	<i>tortilla</i>
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	<b>crème anglaise</b>	carré de l'est	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>œufs à la neige</b>	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# 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	<b>REPAS ESPAGNOL</b> <b>chorizo doux*</b> <i>œuf dur</i>	<b>tomates BIO vinaigrette</b>
ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i>	<b>omelette BIO</b> sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b> <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	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO parfum</b> <b>vanille</b>	cantal AOP	fromage frais arôme	<b>bûche au lait de</b> <b>mélange</b>	saint paulin
<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum vanille	fruit frais	<b>melon jaune</b>	far aux pruneaux
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
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