

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 <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>POISSON D'AVRIL <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></p> <p>poisson pané en forme de poisson <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</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>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété BIO <i>haché au saumon sauce orientale</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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		riz BIO
petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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 semoule BIO 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>fruit frais BIO #</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>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>brownies</p>	<p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i></p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées BIO	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>	colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune <i>galette se soja sauce brune végété</i>	tarte aux légumes du soleil BIO
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	haricots verts BIO (échalotes)
	<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)	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	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>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 :	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 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
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	taboulé	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	<i>tortilla</i>
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 :	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) <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 :	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 <small>emincés nature soja et blé BLU sauce façon normande</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché <small>garniture de lentilles à la tomate</small></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>colin d'Alaska sauce basilic <small>galette de soja sauce basilic</small></p> <p>blé doré à la tomate</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>gaillardise abricot</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>marbré produit laitier frais</p>		<p>baguette fromage à tartiner 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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt</p> <p>edam BIO</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>tomates BIO vinaigrette à la menthe</p> <p>haché au cabillaud <i>crêpe emmental</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce stroganoff <i>tortilla</i></p> <p>duo carottes CE2 et courgettes persillées</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i></p> <p><i>terrines de légumes</i></p> <p>pilon de poulet rôti <i>omelette</i></p> <p>purée de panais et pdt</p> <p>fromage blanc nature + miel</p> <p>grillé aux pommes</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</p> <p>riz BIO</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature	pain de mie confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches 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	radis et beurre	melon	REPAS FROID tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	œufs dur mayonnaise	colin d'Alaska pané et citron <i>tarte chèvre tomate</i>
	semoule et ratatouille	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes,	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	chaource AOP	fromage frais sucré
	fruit frais	spécialité pommes passion	cerises	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant 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 :

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 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végétale</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><i>parmentier végétal aux lentilles</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p><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>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</p>	<p>lentilles aux lardons de volaille</p> <p><i>salade de maïs</i></p> <p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i>	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
manchons de poulet rôti	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
<i>bouchées de blé panées</i>	<i>ravioli aux légumes</i>	<i>œufs durs mayonnaise</i>	brocolis persillés et pdt	<i>garniture chili sin carne</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	taboulé	suisse aux fruits BIO	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE (réserves)	mimolette individuelle	fruit frais	cantal AOP
fruit frais		tarte au chocolat		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange	pain de mie confiture fraise

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
melon	<i>repas de fin d'année</i> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre œuf dur et mayonnaise	concombres BIO vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives garnture provençale végété	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> falafels	boulettes à l'agneau sauce façon marengo tarte chèvre tomate	hoki doré au beurre tortilla	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
fromage à tartiner BIO	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré jus de fruit

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