

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF RAV <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végété</i>	jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron <i>falafels et ketchup</i>
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat
pain de mie confiture prune	baguette fromage tranquette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme	céréales lait nature	baguette beurre et miel 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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu Vaiana</i> salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert) cubes de colin d'Alaska sauce curry coco garniture chili sin carne riz BIO yaourt BIO parfum vanille ananas frais BIO #	<i>Menu Ratatouille</i> velouté poireaux pdt omelette à la ciboulette blé doré et ratatouille emmental tourteau fromager	<i>Menu Belle et Clochard</i> tomates mozarella boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise boulettes végétales BBC et ketchup spaghetti petit fromage frais arôme raisin blanc	<i>Menu Chicken Run</i> œufs durs BIO sauce cocktail nuggets BIO bouchées de blé pané duo petits pois et maïs crème anglaise œuf à la neige	<i>Menu Pumbaa</i> salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise) salade écolière (pdt, tomate, cornichon) rôti de porc* sauce marrons et pommes tarte aux poireaux duo flageolets et carottes fromage ovale crème dessert couleur verdâtre

rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme nectar de fruits exotiques	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel
--	--	--	--	--

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 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	taboulé	salade verte vinaigrette au curry	betteraves BIO vinaigrette	achard au chou rouge
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i>	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise <i>galette de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i>	haché au cabillaud <i>œufs durs sauce florentine</i>
chou-fleur persillé et pdt	haricots verts BIO (ail et persil)	riz et haricots rouges (séparés)	frites	épinards au gratin et pépinettes
gouda à la coupe	fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	tarte au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel	baguette pâte à tartiner lait nature	cake rocher framboise petit fromage frais sucré	pain au lait spécialité pomme ananas	baguette confiture fraise yaourt 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires
sauté de bœuf VBF RAV sauce mironton <i>boulettes de blé façon thai</i>	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre tarte méditerranéenne	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i>	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <i>végé</i>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	pommes ricanantes
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	petit fromage frais arôme
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	moelleux orange local circuit court sirop de fraise
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake aux pommes à la coupe local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranquette jus de fruit	baguette confiture abricot fruit frais	moelleux saveur chocolat spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait 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 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron galette aux légumes façon ratatouille semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre fruit frais	pâté de campagne* et cornichon <i>œufs dur BIO et mayonnaise</i> haché au veau sauce suprême <i>tortilla</i> trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) carré de l'est fruit frais BIO #	duo carottes et céleri vinaigrette émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge <i>quenelles nature sauce aurore</i> beignets de salsifis tomme à la coupe gélifié parfum vanille nappé caramel	salade verte vinaigrette aux oignons carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	betteraves BIO vinaigrette pépites de hoki doré pané et citron <i>tarte tomate chèvre</i> côtes de blettes à la provençale et blé doré yaourt aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	pompon cœur cacao yaourt arôme	baguette barres choco x2 fruit frais	céréales lait nature	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré
spécialité pomme coing				

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade pdt, mais, petits pois</i> rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i> haricots plats (ail et persil) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #	FERIE	macédoine daube de bœuf VBF RAV <i>galette aux légumes façon falafels</i> pommes rissolées gouda fruit frais	velouté légumes variés poêlée de colin d'Alaska doré au beurre <i>bouchées de blé panées</i> brocolis au gratin et pépinettes petit suisse aux fruits BIO banane	carottes râpées BIO œufs durs BIO à la florentine purée d'épinards et pdt fromage à tartiner éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit		moelleux coco local circuit court fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie 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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes garniture provençale végé riz BIO yaourt arôme fruit frais	salade de blé niçois beignets de calamars et mayonnaise <i>pizza au fromage</i> trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) bûche au lait de mélange fruit frais BIO #	concombres vinaigrette sauté de porc* LR sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i> flageolets verts aux oignons camembert mousse chocolat au lait	médailillon de surimi sauce cocktail <i>œuf dur BIO mayonnaise</i> ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i> petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i> torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</i> produit laitier frais	baguette barre chocolat lait poire au sirop	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme	tranches de brioche 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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <i>velouté poireaux et pdt</i> saucisses de francfort* <i>saucisses végétales</i> pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i> <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i> <i>velouté aux fruits mixés</i> fruit frais BIO #	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i> <i>rôti de bœuf VBF RAV</i> <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> <i>purée de topinambour et pdt</i> <i>petit fromage frais arôme</i> fruit frais	<i>laitue iceberg vinaigrette</i> tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon <i>fromage frais sucré</i> <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>céleri rémoulade</i> <i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>tortilla</i> <i>beignets de brocolis</i> gouda BIO # <i>fruit frais</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2

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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc	rillettes au thon <i>terrinerie de légumes et mayonnaise</i>	RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF RAV <i>chili sin carne</i>	émincés de poulet issu de LR sauce mandarine <i>crêpe au fromage</i>	<i>velouté de légumes BIO</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes)	jambon CE2* et cornichon <i>galettes de légumes façon falafel</i>	<i>omelette BIO</i>
yaourt sucré	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes
fruit frais	fruit frais	donuts	fromage à raclette	fromage ovale
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranche de brioche x2	moelleux pépites choco local cc	baguette	marbré	baguette
jus de fruits	spécialité pommes framboise	confiture de fraise	fromage frais sucré	fromage à tartiner
		fruit frais		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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron nuggets de poulet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i> choux de Bruxelles et pdt edam BIO liégeois parfum chocolat	carottes râpées au citron garniture catalane végétal (pois chiches, tomates, oignon) riz pont l'évêque AOP # fruit frais BIO #	taboulé rôti de porc* LR sauce romarin <i>palets fromagers</i> lentilles CE2 fromage frais sucré fruit frais	laitue iceberg colin d'Alaska sauce basquaise <i>boulettes végétales BBC</i> purée de pommes de terre BIO yaourt arôme fruit frais	roulade de volaille et cornichon <i>œufs durs BIO mayonnaise</i> sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tortilla</i> légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt) fromage à tartiner BIO tarte grillé abricots
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine fruit frais	baguette barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	pain de mie pâte à tartiner	baguette beurre et miel compote de pommes	céréales lait nature

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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves mimosa	crêpe emmental	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	boulettes de blé façon thaï	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i>		pépites de hoki doré panées et citron <i>falafels</i>
<i>tarte au fromage</i>	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		petits pois CE2
brocolis BIO et pdt BIO persillés	cantal AOP #	petit fromage frais sucré		gouda BIO
yaourt BIO sucré local circuit court	fruit frais BIO #	fruit frais		crème dessert parfum vanille
fruit frais				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au chocolat petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pommes abricot	baguette pâte à tartiner jus de fruits	baguette gelée de groseille fruit frais	cake aux écorces d'orange local et cc 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 22 au 26 décembre 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>garniture lentilles et tomates</i> riz et chou romanesco emmental fruit frais	salade de maïs (et tomate) crousti cantal AOP épinards sauce blanche et pdt fromage frais arôme fruit frais BIO #	NOËL <i>carottes râpées vinaigrette au pamplemousse</i> sauté de veau sauce aux aïrelles <i>batonnets mozzarella</i> haricots verts et pdt façon sarladaise <i>crème anglaise</i> <i>gâteau au chocolat</i> <i>Friandise</i>	FERIE JOYEUX NOËL !	salade verte colin d'Alaska sauce aux épices de Noël <i>garniture couscous végétal</i> blé doré et courgettes fromage à tartiner BIO gélifiéd parfum vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture abricot	baguette pâte à tartiner jus de fruits	croissant fruit frais		céréales lait nature

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 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise taboulé sauté de bœuf VBF RAV sauce aux marrons boulettes de légumes BBC batonniere aux carottes jaunes (Haricots verts, beurre, mungo, carottes jaunes) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO #	céleri rémoulade au curcuma poêlée de colin doré au beurre crêpe au fromage (emmental) brocolis BIO et pdt BIO sauce blanche camembert spécialité pomme fraise	NOUVEL AN laitue iceberg vinaigrette au miel duo tex mex (nuggets, merguez) bouchées de blé pommes campagnardes et ketchup saint paulin chou parfum vanille jus de pommes	FERIE BONNE ANNEE !	carottes râpées BIO lasagnes ricotta épinards petit fromage frais sucré fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait jus de fruits	baguette confiture fraise fruit frais	baguette barre de chocolat x2 fruit frais		madelons chocolat poire au sirop

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