

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 natures 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 végé 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>terrines 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 :	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 08 au 12 décembre 2025

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