RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 novembre 2025

semaine au 03 au 07 novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon œufs dur BIO et mayonnaise	duo carottes et céleri vinaigrette	salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette	
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême	émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	carbonara aux lardons*	pépites de hoki doré pané et citron	
	tortilla	quenelles natures sauce aurore	garniture végé façon carbonara	tarte tomate chèvre	
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré	
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est	tomme à la coupe	saint nectaire AOP#	yaourt aux fruits mixés	
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
croissant	pompon cœur cacao	baguette	céréales	baguette	
spécialité pomme coing	yaourt arôme	barres choco x2 fruit frais	lait nature	confiture abricot petit fromage frais sucré	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 novembre 2025

	semaine ai	u 10 au 14 noven	ndre 2025	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pd†, thon) salade pdt, maïs, petits pois		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise	FERIE	daube de bœuf VBF RAV	poélée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs BIO à la florentine
boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC		galette aux légumes façon falafels	bouchées de blé panées	
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais BIO #		fruit frais	banane	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 climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	,
<u>Légendes</u> :	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

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



pdt = pomme de terre

semaine du 17 au 21 novembre 2025

semaine du 17 au 21 novembre 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médaillon de surimi sauce cocktail œuf dur BIO mayonnaise	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* LR sauce façon marengo	ailes de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue
riz BIO	pizza au fromage trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	garniture de lentilles à la tomate torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
cake a la coupe aux pommes saveur cannelle local	baguette	baguette	carré fraise	tranches de brioche
produit laitier frais	barre chocolat lait poire au sirop	confiture prune fromage frais arôme	compote de pomme	produit laitier frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 novembre 2025

semaine du 24 au 28 novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ALLEMAGNE velouté poireaux et pdt	taboulé à la semoule BIO	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	laitue iceberg vinaigrette	céleri rémoulade	
saucisses de francfort*	émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches crousti cantal AOP	rôti de bœuf VBF RAV	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce	colin d'Alaska sauce armoricaine _{tortilla}	
pommes grenailles et chou choucroute	batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)	purée de topinambour et pdt	tomate estragon	beignets de brocolis	
munster AOP	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	gouda BIO #	
tarte grillé aux pommes	fruit frais BIO #	fruit frais	madeleine caramel beurre salé locale circuit court	fruit frais	
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 ×2	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge