

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 :

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	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 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 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