

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	repas Espagne melon jaune	betteraves vinaigrette
calamars à la romaine <i>palets fromagers</i>	garniture couscous végété (pois chiches, légumes couscous)	rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>omelette sauce tomate</i>	paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic <i>boulettes de soja sauce tomate basilic</i>
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule	beignets de brocolis	riz à l'orientale végété	purée de céleri et pdt
fromage frais sucré	camembert	edam BIO	fromage à tartiner nature	yaourt parfum vanille BIO
fruit frais de saison	fruit frais BIO	éclair parfum chocolat	crème dessert parfum vanille jus d'orange	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage jus de fruit	pain de mie confiture petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	madelons chocolat lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait cocktail de fruit 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon <b>BIO</b>	salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade de pdt ciboulette</i>	<i>repas Américain</i> salade de maïs (et tomates)	médailillon de surimi et sauce cocktail <i>œufs durs et mayonnaise</i>	salade de lentilles CEE2
beaufilet de hoki MSC dorée au beurre <i>garniture provençale végété</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	<i>cheeseburger VBF</i> <i>bouchées de blé panées</i>	daube de bœuf VBF sauce aux olives <i>garniture couscous végété</i>	pizza fromage
coquillettes et ratatouille	bâtonnière aux carottes jaunes	frites et ketchup	<b>semoule BIO</b>	laitue iceberg
tomme	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>	<b>suisse aux fruit BIO</b>	fromage ovale	fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	tarte aux pommes	glace	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat yaourt sucré sirop de grenadine	baguette fromage 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

**AOP = Appellation Origine Protégée**

**AOC = Appellation Origine Contrôlée**

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p><b>repas Kebab</b></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><b>émincés de volaille kebab</b> <i>falafels</i></p> <p><b>pommes campagnardes et mayonnaise</b></p> <p><b>bûche au lait de mélange</b></p> <p><b>glace</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit moelleux amandes fromage frais arôme sirop de metnhe</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture bûlé parfum vanille nappé caram</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage jus de fruit</p>	<p><b>tomates BIO vinaigrette</b></p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

**AOP = Appellation Origine Protégée**

**AOC = Appellation Origine Contrôlée**

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	accras de morue <i>palets fromagers emmental</i>	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette	œufs dur et mayonnaise	melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i>	jambon* qualité supérieure (et cornichon) <i>galette de soja sauce tomate</i>	pâtes à la napolitaine au poulet  <i>ravioli aux légumes</i>	boulettes de blé pané façon thai	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette <i>omelette</i>
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt		petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
fromage à tartiner	fromage frais arôme	suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	coulommiers
fruit frais de saison	fruit frais BIO	glace	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	baguette fromage fruit frais	marbré petit fromage frais arôme sirop de citron	céréales lait nature 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végé</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p><b>repas Kebab</b></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><b>émincés de volaille kebab</b> <i>falafels</i></p> <p><b>pommes campagnardes et mayonnaise</b></p> <p><b>bûche au lait de mélange</b></p> <p><b>glace</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit moelleux amandes fromage frais arôme sirop de metnhe</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture bûche parfum vanille nappé caram</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage jus de fruit</p>	<p><b>concombres BIO vinaigrette</b></p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable