

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|------------------|--|
| betteraves vinaigrette salade de maïs (et poivrons) rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i> brocolis BIO et pdt BIO persillés fromage à tartiner au choix fruit frais au choix | tomates vinaigrette à l'aneth salade verte vinaigrette à l'aneth boulettes de blé pané façon thaï carottes CE2 et pdt au gratin petit suisse arôme BIO fruit frais au choix | REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i> moussaka au bœuf VBF <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i> yaourt BIO sucré local circuit court tarte au citron | FERIE | radis et beurre céleri rémoulade colin d'Alaska sauce oseille <i>tarte méditerranéenne</i> mezze penne et courgettes pont l'évêque AOP compote de pommes HVE spécialité pomme poire |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| marbré fromage frais sucré nectar multifruits | baguette fromage tranchette ananas au sirop | céréales au miel lait nature fruit frais | | baguette beurre et barre chocolat noir 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 05 au 09 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|------------------|---|
| carottes râpées | courgettes crues râpées | œuf dur mayonnaise | | macédoine |
| 1/2 pamplemousse et sucre | laitue iceberg vinaigrette au miel | | | salade de haricots blancs |
| daube de bœuf BIO VBF | chili sin carne | pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron | | émincés de poulet sauce façon vallée d'auge |
| <i>garniture couscous végété</i> | | <i>falafels</i> | | <i>boulettes végétales BBC sauce vallée d'auge</i> |
| semoule et ratatouille | riz BIO | côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles | FERIE | beignets de chou-fleur |
| montcendre | fromage blanc nature BIO | camembert | | yaourt arôme |
| tomme individuelle | | | | yaourt sucré |
| mousse chocolat au lait | fraises (et sucre) | fruit frais | | fruit frais BIO # |
| mousse saveur citron | | au choix | | |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette pâte à tartiner fruit frais | pain de mie confiture abricot produit laitier frais | pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes | | baguette fromage à tartiner compote pomme HVE |

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 12 au 16 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| salade de pdt ciboulette salade de blé niçois nuggets de poulet <i>bouchées de blé pané</i> trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme fruit frais au choix | tomates vinaigrette panaché de choux vinaigrette boulettes de soja à la provençale sauce tomate purée de carottes et pdt fromage à tartiner au choix fruit frais BIO # | REPAS FROID rillettes au thon <i>terrines de légumes</i> rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>œufs durs et mayonnaise</i> taboulé crème anglaise œufs à la neige | salade verte BIO vinaigrette aux oignons gratin de pâtes au jambon* <i>gratin de pâtes façon napolitaine</i> carré de l'est pointe de brie spécialité pomme framboise compote pomme HVE | concombres vinaigrette aux olives céleri rémoulade hoki doré au beurre <i>tortilla</i> épinards sauce blanche et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette barre chocolat lait jus de pommes | céréales lait nature spécialité pomme ananas | baguette fromage tranchette fruit frais | baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais | moelleux coco local circuit court produit laitier frais ourson guimauve |

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 19 au 23 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| salade quimpéroise (pdt, thon) salade capri (pâtes, tomates, olives) ailes de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i> haricots verts CE2 (échalotes) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO # | chou blanc rémoulade carottes râpées omelette sauce piperade semoule et courgettes cantal AOP liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat | macédoine sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i> flageolets aux oignons fromage frais arôme fruit frais | REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>œuf dur</i> beignets de calamars et citron <i>garniture espagnole végétarienne</i> riz BIO façon paëlla bûche au lait de mélange melon jaune | tomates BIO vinaigrette steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i> trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt saint paulin montcendre far aux pruneaux clafoutis aux pommes |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop | pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais | pain de mie gelée de groseille produit laitier frais | brioche tranches x2 lait nature sirop fraise | baguette pâte à tartiner 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 28 avril au 02 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--------------|---|
| <p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> | <p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> | <p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p>moussaka au bœuf VBF <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i></p> <p>tarte au citron</p> | <p>FERIE</p> | <p>colin d'Alaska sauce oseille <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>compote de pommes HVE</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| marbré fromage frais sucré nectar multifruits | baguette fromage tranchette ananas au sirop | céréales au miel lait nature fruit frais | | baguette beurre et barre chocolat noir 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 05 au 09 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|------------------|--|
| carottes râpées | chili sin carne | pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron | FERIE | macédoine |
| daube de bœuf BIO VBF <i>garniture couscous végété</i> | | <i>falafels</i> | | émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <i>boulettes végétales BBC sauce vallée d'auge</i> |
| semoule et ratatouille | | côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles | | beignets de chou-fleur |
| mousse chocolat au lait | | riz BIO | | camembert |
| | fromage blanc nature BIO | fruit frais | | yaourt arôme |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette pâte à tartiner fruit frais | pain de mie confiture abricot produit laitier frais | pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes | | baguette fromage à tartiner compote pomme HVE |

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 12 au 16 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| <p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><i>bouchées de blé pané</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> | <p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>REPAS FROID</p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>taboulé</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p> | <p>salade verte BIO</p> <p>vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes façon napolitaine</i></p> <p>spécialité pomme framboise</p> | <p>concombres vinaigrette aux olives</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p><i>tortilla</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fraises (et sucre)</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p> | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme ananas</p> | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p> | <p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>ourson guimauve</p> |

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 19 au 23 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade capri (pâtes, tomates, olives)</i> | omelette sauce piperade semoule et courgettes cantal AOP liégeois parfum vanille | sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i> | REPAS ESPAGNOL <i>beignets de calamars et citron</i> <i>garniture espagnole végétarienne</i> | tomates BIO vinaigrette |
| ailes de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i> | | flageolets aux oignons | riz BIO façon paëlla | steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i> |
| haricots verts CE2 (échalotes) | | fromage frais arôme | bûche au lait de mélange | trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt |
| yaourt BIO parfum vanille | | fruit frais | melon jaune | clafoutis aux pommes |
| gouters : baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop | | gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais | gouters : pain de mie gelée de groseille produit laitier frais | gouters : brioche tranches x2 lait nature sirop 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