

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>taboulé</u>	tarte aux 3 fromages		<u>concombres vinaigrette</u>	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)		tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>			<b>semoule BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme		<b>chaource AOP #</b>	bûche au lait de mélange
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>		spécialité pomme fraise	banane

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre		tarte méditerranéenne	<u>laitue iceberg</u>
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)		jambon* CE2	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo		<i>rôti de poulet froid</i>	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO		yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne		fruit frais	liégeois parfum chocolat

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Vaiana</i> salade polynésienne (maïs, cœurs de plamier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>	<p><i>Menu Ratatouille</i> velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>		<p><i>Menu Chicken Run</i> <b>œufs durs BIO sauce cocktail</b></p> <p><b>nuggets BIO</b></p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p><i>Menu Pumbaa</i> salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, salade écolière)</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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 = 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