

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>galette aux légumes façon ratatouille</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b></p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant ourson guimauve spécialité pomme coing</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon</p> <p><u>œufs durs et mayonnaise</u></p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p><i>tortillas 1/2enfants</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>carré de l'est</p> <p>fromage ovale</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pompon cœur cacao yaourt arôme jus de fruit</p>	<p>duo carottes et céleri vinaigrette</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p><i>quenelles natures sauce aurore</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barres choco x2 fruit frais</p>	<p>salade verte vinaigrette aux oignons</p> <p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>carbonara aux lardons*</p> <p><i>garniture végété façon carbonara</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>spécialité pomme framboise</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>pépites de hoki doré pané et citron</p> <p><i>tarte tomate chèvre</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture abricot petit fromage frais sucré</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) salade pdt, maïs, petits pois <b>rôti de porc* issu de LR</b> <b>sauce dijonnaise</b> <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i> haricots plats (ail et persil) <b>yaourt BIO parfum vanille</b> <b>fruit frais BIO #</b>	FERIE	macédoine daube de bœuf VBF <i>galette aux légumes façon falafels</i> pommes rissolées gouda fruit frais	velouté légumes variés velouté tomates <b>poêlée de colin d'Alaska doré au beurre</b> <i>bouchées de blé panées</i> brocolis au gratin et pépinettes <b>petit suisse aux fruits BIO</b> banane	<b>carottes râpées BIO</b> œufs durs à la florentine purée d'épinards et pdt fromage à tartiner au choix tarte au flan tarte au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel jus de fruit		moelleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise 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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>velouté légumes verts</p> <p>garniture provençale végé</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>salade de blé niçois</p> <p>salade du boucher* (pdt, cervelas, vinaigrette)</p> <p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p><i>pizza au fromage</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>pointe de brie</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>poire au sirop</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce façon marengo</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>flageolets verts aux oignons</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette</p> <p>confiture prune</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>médailillon de surimi sauce cocktail</p> <p><u>œuf dur et mayonnaise</u></p> <p>ailles de poulet issu de LR</p> <p><i>batonnets de mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>carré fraise</p> <p>compote de pomme</p> <p>lait + poudre chocolatée</p>	<p><b>chou rouge BIO</b></p> <p><b>rémoulade et cubes</b></p> <p><b>mimolette</b></p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>tranches de brioche</p> <p>gelée de groseille</p> <p>produit laitier 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 = 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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ALLEMAGNE</b> <i>velouté poireaux et pdt</i> <b>saucisses de francfort*</b> <i>saucisses végétales</i> <b>pommes grenailles et chou choucroute</b>	<b>taboulé à la semoule BIO</b> <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i> batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> <b>rôti de bœuf VBF</b> <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> purée de topinambour et pdt petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	laitue iceberg vinaigrette achard (carottes, chou blanc, vinaigrette) <b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b> fromage frais sucré fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé locale circuit court madeleine nature locale circuit court	céleri rémoulade radis beurre colin d'Alaska sauce armoricaine <i>tortilla 1/2 enfants</i> beignets de brocolis <b>gouda BIO #</b> fruit frais au choix
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	moeulleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2 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 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes façon ratatouille</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b></p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>duo carottes et céleri vinaigrette</p> <p>pilons de poulet rôti <i>quenelles natures sauce aurore</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>pépites de hoki doré pané et citron <i>tarte tomate chèvre</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant ourson guimauve spécialité pomme coing	pompon cœur cacao yaourt arôme jus de fruit	baguette barres choco x2 fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade pdt, mais, petits pois</i>	FERIE	daube de bœuf VBF <i>galette aux légumes façon falafels</i>	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre <i>bouchées de blé panées</i>	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <i>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</i>		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)		gouda	petit suisse aux fruits BIO	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		fruit frais	banane	tarte au flan
gouters : baguette beurre et miel jus de fruit		gouters :	gouters : moelleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	gouters : baguette pâte à tartiner lait nature

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

<b>Légendes :</b> 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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise <i>pizza au fromage</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>flageolets verts aux oignons</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p><small>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</small></p> <p>produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>baguette barre chocolat lait poire au sirop</p>	<p>baguette confiture prune fromage frais arôme</p>	<p>carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée</p>	<p>tranches de brioche gelée de groseille produit laitier 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 = 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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ALLEMAGNE</b>  <i>saucisses de francfort*</i> <i>saucisses végétales</i>  <i>pommes grenailles et chou choucroute</i>  <b>munster AOP</b>  <i>tarte grillé aux pommes</i>	<b>taboulé à la semoule BIO</b>  <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i>  <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i>  <i>velouté aux fruits mixés</i>	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i>  <i>rôti de bœuf VBF</i> <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i>  <i>purée de topinambour et pdt</i>  <i>fruit frais</i>	<i>laitue iceberg vinaigrette</i>  <b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b>  <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	  <i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>tortilla 1/2 enfants</i>  <i>beignets de brocolis</i>  <b>gouda BIO #</b>  <i>fruit frais</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2 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