

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>daube de bœuf VBF sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><i>POISSON D'AVRIL</i></p> <p><b>poisson pané en forme de poisson</b></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>salade verte</p> <p><b>fromage blanc nature BIO + sucre</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p>garniture couscous végé</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>

*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 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			<b>céleri BIO rémoulade</b>	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale		colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate	lasagnes ricotta épinards	<b>riz BIO</b>
	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	<b>fromage à tartiner BIO</b>		
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop

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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la <b>semoule BIO</b> et au quinoa)	salade des champs (carottes, chou-fleur)	tarte méditerranéenne	concombres vinaigrette	
boulettes de soja sauce aigre douce	manchons de poulet rôti	rôti de bœuf VBF et ketchup	potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*	hoki doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo	frites	beignets de brocolis	<i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i>	<b>fusilli BIO et ratatouille</b>
	<b>suisse aux fruits BIO</b>		<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	saint paulin individuel
gélifié saveur vanille nappé caramel		<b>fruit frais BIO</b>		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
rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	tomates vinaigrette à l'aneth	<b>REPAS GREC</b> <i>concombres et cubes de feta</i>		
<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>	boulettes de blé pané façon thaï	<b>moussaka au bœuf VBF</b>		colin d'Alaska sauce oseille
fromage à tartiner	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
fruit frais	<b>petit suisse arôme BIO</b>	<b>biscuit BIO</b>		gouda à la coupe
				<b>purée de pommes BIO</b>

*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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO				macédoine
daube de bœuf VBF	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille	riz BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
	fromage blanc nature	camembert		yaourt arôme vanille BIO
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais BIO		

*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	tomates vinaigrette	<i>REPAS FROID</i>	<b>salade verte BIO</b> vinaigrette aux oignons	<b>concombres BIO</b> vinaigrette aux olives
nuggets de poulet	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rôti de bœuf VBF</i> <i>froid et ketchup</i>	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre
<b>trio de légumes BIO</b> <b>(carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	purée de carottes et pdt	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	<i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO #</b>	<i>crème anglaise</i>	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
		<i>œufs à la neige</i>		

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)			<b>REPAS ESPAGNOL</b>	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
manchons de poulet rôti	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	<b>beignets de calamars et citron</b>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO</b> parfum vanille	fromage ovale	fromage frais arôme	<b>bûche au lait de mélange</b>	
	<b>liégeois BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	<b>melon jaune</b>	far aux pruneaux

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 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>emmental</p> <p>gaillardise abricot</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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>melon BIO</b>	<b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	<b>REPAS MEDIEVAL</b>	
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	<b>pilon de poulet rôti</b>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>purée de panais et pdt</b>	<b>riz BIO</b>
	yaourt arôme		<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	petit fromage frais sucré
gélifié parfum vanille nappé caramel		<b>fruit frais BIO</b>	<b>grillé aux pommes</b>	fruit frais

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 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce tandoori	melon rôti de bœuf VBF et ketchup	<b>REPAS FROID</b> œuf dur mayonnaise	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes,	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda BIO	edam BIO	fromage frais sucré
	fruit frais		cerises	fruit frais BIO

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b></p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p><b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b></p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>

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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille	<i>repas froid</i>	tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôti		<i>pastèque</i>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	ravioli au bœuf VBF	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <small>rôti de poulet et cornichon</small>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré		<b>taboulé</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin
	compote pomme HVE	<b>edam BIO</b>		<b>fruit frais BIO #</b>

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 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		<b>concombres BIO</b> vinaigrette	
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CE2	
	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	yaourt arôme
crème dessert parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>

*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	