

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur BIO et mayonnaise	pastèque		betteraves BIO
émincés de poulet sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
fromage ovale	fromage frais sucré		mimolette	
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais
sirop de grenadine				

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote			
cordons bleus	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	manchons de poulet rôti
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz	petits pois CE2 (et carottes)
		fromage frais arôme	gouda BIO #	carré de l'est
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais BIO #	banane	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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices</p> <p>coquillettes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>merguez sauce orientale</p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>filet de poulet au jus</p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i>	carottes râpées BIO à l'orange		roulade de volaille et cornichon	betteraves BIO vinaigrette
<i>haché au veau sauce panais</i>	sauté de porc* sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i>	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	riz BIO et ratatouille	purée d'épinards et de pommes de terre
<i>montcendre</i>		gouda BIO #		velouté aux fruits mixés
<i>raisin</i>	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	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 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur		tomates vinaigrette		
émincés de poulet sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		emmental à la coupe	bûche au lait de mélange
	fruit frais BIO #	crème dessert BIO	purée de pommes BIO	banane

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes de terre persillées</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>galette bretonne</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de porc* froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>endives au gratin et pennes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade thaï BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana	Menu Ratatouille	Menu Belle et Clochard	Menu Chicken Run	Menu Pumbaa
	velouté de légumes BIO	tomates mozarella		salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes
cubes de colin d'Alaska sauce curry coco	omelette à la ciboulette	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	nuggets	rôti de poulet sauce marrons et pommes
riz	blé doré et ratatouille	spaghetti	duo petits pois BIO et maïs BIO	lentilles BIO
yaourt arôme			crème anglaise	
ananas frais BIO #	tourteau fromager	fruit frais BIO #	œuf à la neige	crème dessert couleur verdâtre

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 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
filet de poulet sauce tandoori	taboulé	sauté de porc* sauce mexicaine <i>sauté de dinde sauce mexicaine</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	céleri BIO rémoulade
chou-fleur persillé et pdt	falafels et sauce blanche ciboulette	riz et haricots rouges (séparés)	frites	haché au cabillaud
gouda à la coupe	haricots verts BIO (ail et persil)	fromage à tartiner BIO	petit suisse aux fruits BIO	épinards au gratin et pépinettes
fruit frais BIO #	fromage frais arôme	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	tarte au 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 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce mironton	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)			<i>Halloween</i>
brunoise de légumes et macaroni	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate	carottes BIO râpées aux olives noires
fromage à tartiner BIO	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <small>hot dog saucisse volaille et ketchup</small>
fruit frais	yaourt sucré	edam BIO	camembert	pommes ricanantes
		crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	petit fromage frais arôme
				sirop de 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

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>fromage blanc nature BIO # et sucre</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>duo carottes et céleri vinaigrette</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>mimolette</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>pépites de hoki doré pané et citron</p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>rôti de porc* sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small></p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes rissolées</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>poêlée de colin d'Alaska doré au beurre</p> <p>brocolis au gratin et pépinettes</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>banane</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>œufs durs à la florentine</p> <p>purée d'épinards et pdt</p> <p>tarte au flan</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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i></p> <p>flageolets verts aux oignons</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>manchons de poulet rôti</p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</p> <p>fusilli BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ALLEMAGNE</p> <p><i>saucisses de francfort*</i> <small>saucisse de volaille</small></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>quiche lorraine* <small>tarte aux 3 fromages</small></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>achard BIO</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF	filet de poulet sauce mandarine	rôti de porc* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts BIO (échalotes)	pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes
	petit fromage frais arôme	mimolette	fromage à raclette	
fruit frais		donuts	banane BIO	purée de pomme 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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>nuggets de poulet et ketchup</p> <p>choux de Bruxelles et pdt</p> <p>ligéois parfum chocolat</p>	<p>garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)</p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte grillé abricots</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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>montcendre</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p><i>clémentine et friandise</i></p>	<p>achard de légumes (carottes et chou blanc)</p> <p>pépites de hoki doré panées et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>crème dessert BIO</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	