

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette à l'aneth	REPAS GREC concombres et cubes de feta		radis et beurre
rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud)	boulettes de blé pané façon thaï	<u>tortellini ricotta</u> <u>épinards sauce crétoise</u>		colin d'Alaska sauce oseille
brocolis BIO et pdt BIO persillés	carottes CE2 et pdt au gratin	yaourt BIO sucré local circuit court	FERIE	mezze penne et courgettes
fromage à tartiner	petit suisse arôme BIO	tarte au citron		pont l'évêque AOP
fruit frais	fruit frais			compote de pommes 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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	courgettes crues râpées	œuf dur mayonnaise		macédoine
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
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
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		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

CE : 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	REPAS FROID	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rillettes au thon</i>	<u>gratin de pâtes façon napolitaine</u>	hoki doré au beurre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>	carré de l'est	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	<i>taboulé</i>	spécialité pomme framboise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	<i>crème anglaise</i>		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

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

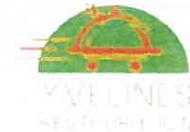
AOC = Appellation Origine Contrôlée

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)	chou blanc rémoulade	betteraves mimosa	REPAS ESPAGNOL <i>chorizo doux*</i>	tomates BIO vinaigrette
ailes de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise	<i>beignets de calamars et citron</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	<i>bûche au lait de mélange</i>	saint paulin
fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille	fruit frais	melon jaune	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
pastèque émincés de poulet sauce façon normande beignets de brocolis tomme à la coupe	salade de maïs (et tomate) axoa de bœuf VBF haché pommes façon sarladaises suisse aux fruits BIO	salade de riz niçois falafels et sauce blanche froide batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, fromage frais sucré)		FERIE
crème dessert BIO	fruit frais	fruit frais		carottes râpées au citron colin d'Alaska sauce basilic blé doré à la tomate saint nectaire AOP gaillardise abricot

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

CE = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre