

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette à l'aneth	<b>REPAS GREC</b> 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
<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
fromage à tartiner	<b>petit suisse arôme BIO</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>		<b>pont l'évêque AOP</b>
fruit frais	fruit frais	tarte au citron		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

ORMOY



# 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 <b>BIO VBF</b>	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
montcendre	<b>fromage blanc nature BIO</b>	camembert		yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>

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	<i>REPAS FROID</i>	<b>salade verte BIO</b> 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
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	<i>rôti de bœuf VBF</i> <i>froid et ketchup</i>		épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	<i>taboulé</i>	carré de l'est	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
fruit frais	<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

## 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

ORMOY



# 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 chorizo doux*	tomates BIO vinaigrette
ailes de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise	beignets de calamars et citron	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	bûche au lait de mélange	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	salade de maïs (et tomate)	salade de riz niçois		carottes râpées au citron
émincés de poulet sauce façon normande	axoa de bœuf VBF haché	falafels et sauce blanche froide		colin d'Alaska sauce basilic
beignets de brocolis	pommes façon sarladaises	batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,	FERIE	blé doré à la tomate
tomme à la coupe	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais sucré		<b>saint nectaire AOP</b>
<b>crème dessert BIO</b>	fruit frais	fruit frais		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

CEP = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre