

# 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><i>poisson pané en forme de poisson</i></p> <p><i>petits pois CE2</i></p> <p><i>yaourt arôme</i></p> <p><b>fruit frais BIO #</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*

## 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 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)</p>	<p>cordon bleu volaille</p> <p>carottes au gratin et pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p><u>biscuit</u></p>		<p><u>laitue iceberg</u></p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska sauce nantua</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>
<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

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* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	tomates vinaigrette à l'aneth			
<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>	boulettes de blé pané façon thai			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>pont l'évêque AOP</b>
				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				macédoine
daube de <b>bœuf BIO VBF</b>	chili sin carne			émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>		FERIE	beignets de chou-fleur
	<b>fromage blanc nature BIO</b>			yaourt arôme
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)			

*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		<b>salade verte BIO</b> vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet	boulettes de soja à la provençale sauce tomate		gratin de pâtes aux lardons de volaille	<b>hoki doré au beurre</b>
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt			épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO #</b>		spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)

*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)			<b>REPAS ESPAGNOL</b>	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
ailes de poulet issu de LR	omelette salce piperade		<i>beignets de calamars et citron</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes		<i>riz BIO façon paëlla</i>	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	<b>cantal AOP</b>		<i>bûche au lait de mélange</i>	
	liégeois parfum vanille		<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>FERIE</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		<b>REPAS MEDIEVAL</b>	
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haché au cabillaud		<i>pilon de poulet rôti</i>	<u>beignets de calamar et</u> <u>citron</u>
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2		<u>purée de pomme de</u> <u>terre</u>	<b>riz BIO</b>
	yaourt arôme		<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>circuit court</b>	petit fromage frais sucré
gélifié parfum vanille nappé caramel			<b>grillé aux pommes</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 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>		<p><u>omelette sauce tomate</u> <u>basilic</u></p> <p><u>coquille</u></p> <p>edam BIO</p> <p>cerises</p>	<p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</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 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</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>fruit frais BIO</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</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>fruit frais BIO</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 23 au 27 juin 2025

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# 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>		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>		petits pois CE2	
	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>		petit fromage frais sucré	yaourt arôme
crème dessert parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>			<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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre