

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>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</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>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette barres choco x2 fruit frais		

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
salade quimpéroise (pdt, thon)				carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>	FERIE	daube de bœuf VBF	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	
		fruit frais	banane	tarte au flan
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moeelleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire		

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 carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</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>mousse chocolat au lait</p>	<p>ailles de poulet issu de LR</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>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>baguette confiture prune fromage frais arôme</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>munster AOP</p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</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</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage à tartiner jus de fruit		

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	