

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>crêpe emmental</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>marbré fromage frais sucré nectar multifruits</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p>petit suisse arôme BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette ananas au sirop</p>	<p>REPAS GREC <i>concombres et cubes de feta</i></p> <p><u>tortellini ricotta</u></p> <p><u>épinards sauce crétoise</u></p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>tarte au citron</p> <p>gouters :</p> <p>céréales au miel lait nature fruit frais</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>radis et beurre</p> <p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

= Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

Légendes :
VBF = Viande Bovine Française

pdt = pomme de terre

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI

carottes râpées

daube de bœuf **BIO VBF**

semoule et ratatouille

montcendre

mousse chocolat au lait

gouters :

baguette

pâte à tartiner

fruit frais

MARDI

courgettes crues râpées

chili sin carne

riz **BIO**fromage blanc nature
BIO

fraises (et sucre)

gouters :

pain de mie

confiture abricot

produit laitier frais

MERCREDI

œuf dur mayonnaise

pépites de colin d'Alaska
aux céréales et citroncôtes de blettes à la
provençale et pdt
grenailles

camembert

fruit frais

gouters :

pain chocolat

petit fromage frais arôme

jus de pommes

JEUDI

FERIE

VENDREDI

macédoine

émincés de poulet sauce
façon vallée d'auge

beignets de chou-fleur

yaourt arôme

fruit frais **BIO #**

gouters :

baguette

fromage à tartiner

compote pomme HVE

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

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

= Aide UE à destination des écoles

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	REPAS FROID <i>rillettes au thon</i>	salade verte BIO vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rôti de bœuf VBF</i> <i>froid et ketchup</i>	gratin de pâtes au jambon*	hoki doré au beurre
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	taboulé	gratin de pâtes façon napolitaine	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	<i>crème anglaise</i>	carré de l'est	fromage blanc nature BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	œufs à la neige	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
gouters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	gouters : céréales lait nature spécialité pomme ananas	gouters : baguette fromage tranchette fruit frais	gouters : baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	gouters : moelleux coco local circuit court produit laitier frais ourson guimauve

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

CEB = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

Légendes :
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

Equivalent EGALIM

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 chorizo doux* <small>œuf dur</small>	tomates BIO vinaigrette
ailes de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <small>boulettes de bié façon thai</small>	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, chou 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
gouters : baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	gouters : pain de mie gelée de groseille produit laitier frais	gouters : brioche tranches x2 lait nature sirop fraise	gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

pdt = pomme de terre