

# 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><b>fromage blanc nature BIO # et sucre</b></p> <p>fruit frais</p>	<p><u>pâté de volaille et cornichon</u></p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p><u>fromage ovale</u></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><u>radis et beurre</u></p> <p><u>émincés de poulet issu de LR</u> <u>sauce façon vallée d'auge</u></p> <p>beignets de salsifis</p> <p><u>pointe de brie</u></p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>salade verte vinaigrette aux oignons</p> <p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p><u>spécialité pomme framboise</u></p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>pépites de hoki doré pané et citron</p> <p><u>blé doré à la provençale</u></p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p><u>croissant frais</u></p> <p>ourson guimauve</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p>pompon cœur cacao</p> <p>yaourt arôme</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barres choco x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>petit fromage frais sucré</p>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)		macédoine	velouté légumes variés	<b>carottes râpées BIO</b>
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
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>		gouda	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	fromage à tartiner
<b>fruit frais BIO #</b>		fruit frais	banane	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel jus de fruit		moeulleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailillon de surimi sauce cocktail	<u>salade maïs (et tomates)</u>
<u>paupiette au veau sauce poivre</u>	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	<u>batonnets de mozzarella</u>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz BIO	<b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)</b>	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt sucré	bûche au lait de mélange	camembert	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	crème anglaise
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette barre chocolat lait <u>spécialité pomme mirabelle</u>	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée	tranches de brioche gelée de groseille produit laitier frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>ALLEMAGNE</b></p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p> <p><b>munster AOP</b></p> <p>tarte grillé aux pommes</p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></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><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><u>tarte aux 3 fromages</u></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p><u>madeleine nature locale circuit court</u></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>moeulleux parfum vanille local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>pain chocolat frais</b></p> <p>barres choco x2</p> <p>lait nature</p>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	