

# 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) <i>crêpe emmental</i>	<b>boulettes végétales au chou kale BIO</b>	<b>moussaka au bœuf VBF</b> <i>tortellini ricotta épinards sauce crétoise</i>		colin d'Alaska sauce oseille <i>tarte méditerranéenne</i>
<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	<b>tarte au citron</b>		compote de pommes HVE

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<b>produit issu agriculture biologique</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issu de Label Rouge		Equivalent EGALIM	

# 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 VBF <i>garniture couscous végété</i>	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron <i>falafels</i>		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <i>ouvertures végétales avec sauce vallée d'auge</i>
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
<u>tomme individuelle</u>	<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

<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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette	<b>REPAS FROID</b> <b>rillettes au thon</b> <i>terrines de légumes</i>	<b>salade verte BIO</b> vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
nuggets de poulet <i>bouchées de blé pané</i>	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<b>rôti de bœuf VBF</b> <b>froid et ketchup</b> <i>œufs durs et mayonnaise</i>	gratin de pâtes au jambon*	<b>hoki doré au beurre</b> <i>tortilla (1/2 par enfant)</i>
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	purée de carottes et pdt	<b>taboulé</b>	<i>gratin de pâtes façon napolitaine</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	<b>crème anglaise</b>	carré de l'est	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>œufs à la neige</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)	<u>carottes râpées</u>	betteraves mimosa	<b>REPAS ESPAGNOL</b> <b>chorizo doux*</b> œuf dur	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i>	<b>omelette BIO</b> sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thaï</i>	<b>beignets de calamars</b> <b>et citron</b> <i>garniture espagnole végétarienne</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO</b> parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	<b>bûche au lait de</b> <b>mélange</b>	saint paulin
<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum vanille	fruit frais	<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