

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

## LUNDI

velouté potiron

galette aux légumes  
façon ratatouille

semoule et ratatouille

**fromage blanc nature  
BIO # et sucre**

### gouters :

croissant  
ourson guimauve  
spécialité pomme coing

## MARDI

pâté de campagne\* et  
cornichon  
pâté de volaille et cornichon

haché au veau sauce  
suprême

**trio de légumes BIO  
(haricots verts, chou-fleur, carottes)**

**fruit frais BIO #**

### gouters :

pompon cœur cacao  
yaourt arôme  
jus de fruit

## MERCREDI

## JEUDI

carbonara aux lardons\*  
carbonara aux lardons de volaille

**fusilli BIO**

saintnectaire AOP #

compote de pommes HVE

### gouters :

céréales  
lait nature  
fruit frais

## VENDREDI

pépites de hoki doré pané et  
citron

côtes de blettes à la  
provençale et blé doré

yaourt aux fruits mixés

fruit frais

### gouters :

baguette  
confiture abricot  
petit fromage frais sucré

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI

salade quimpéroise (pdt, thon)

rôti de porc\* issu de LR  
sauce dijonnaise

rôti de poulet sauce dijonnaise

haricots plats (ail et persil)

yaourt BIO parfum vanille

gouters :

baguette  
beurre et miel  
jus de fruit

MARDI

FERIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

carottes râpées BIO

œufs durs à la florentine

poêlée de colin d'Alaska doré au beurre

brocolis au gratin et pépinettes

petit suisse aux fruits BIO

banane

tarte au flan

gouters :

baguette  
pâte à tartiner  
lait nature

gouters :

pain de mie  
confiture fraise  
fruit frais

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

Légendes :

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

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes  garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise		ailes de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)		petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange		petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
	fruit frais BIO #		fruit frais	œuf à la neige
<b>gouters :</b>  cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laiter frais jus de fruit	<b>gouters :</b>  baguette barre chocolat lait poire au sirop		<b>gouters :</b>  carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée	<b>gouters :</b>  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

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE  saucisses de francfort*  saucisse de volaille  pommes grenailles et chou choucroute  munster AOP  tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO  émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches  batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)  velouté aux fruits mixés		laitue iceberg vinaigrette  tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon  madeleine caramel beurre salé locale circuit court	colin d'Alaska sauce armoricaine  beignets de brocolis  gouda BIO #  fruit frais
gouters :  baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters :  moeulieux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit		gouters :  baguette confiture fraise fruit frais	gouters :  pain au lait barres choco x2 lait nature

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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles  tarte méditerranéenne	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc  chili con carne de bœuf VBF		RACLETTE  jambon CE2* et cornichon  rôti de poulet et cornichon	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
courgettes BIO persillées	riz BIO		pommes grenailles  fromage à raclette  banane	colin d'Alaska pané et citron  épinards sauce blanche et pépinettes
fruit frais	petit suisse aux fruits BIO			purée de pomme BIO
gouters :  tranche de brioche x2 pâte à tartiner jus de fruits	gouters :  moelleux pépites choco local cc spécialité pommes framboise lait nature		gouters :  marbré fromage frais sucré cocktail de fruits au sirop	gouters :  baguette fromage à tartiner 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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron				
nuggets de poulet et ketchup	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)		laitue iceberg	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu
choux de Bruxelles et pdt	riz		colin d'Alaska sauce basquaise	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
	pont l'évêque AOP #		<b>purée de pommes de terre BIO</b>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
ligégeois parfum chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>		yaourt arôme	tarte grillé abricots
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>gouters :</b>
madeleine	baguette		baguette	céréales
yaourt arôme	barre chocolat noir x2		beurre et miel	lait nature
fruit frais	gélifié vanille nappé caramel		compote de pommes	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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	boulettes de blé façon thaï	semoule et ratatouille	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	cantal AOP #			pépites de hoki doré panées et citron
rôti de poulet sauce charcutière	fruit frais BIO #			petits pois CE2
brocolis BIO et pdt BIO persillés				crème dessert parfum vanille
yaourt BIO sucré local circuit court				
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
pain au chocolat	baguette		baguette	cake aux écorces d'orange local et cc
petit fromage frais arôme jus de fruits	fromage à tartiner		gelée de groseille	ourson guimauve
	spécialité pommes abricot		fruit frais	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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM