

# 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>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 :
<p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>scpécialité pomme coing</p>	<p>pompon cœur cacao</p> <p>yaourt arôme</p> <p>jus de fruit</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

## 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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	FERIE			<b>carottes râpées BIO</b>
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>			poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)			brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>			<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
			banane	tarte au flan
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel jus de fruit			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
<p>velouté carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p><b>trio de légumes BIO</b> (haricots verts, chou- fleur, carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>ailles de poulet issu de LR</p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>poire au sirop</p>		<p>carré fraise</p> <p>compote de pomme</p> <p>lait + poudre chocolatée</p>	<p>tranches de brioche</p> <p>gelée de groseille</p> <p>produit laitier frais</p>

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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ALLEMAGNE</b>  <i>saucisses de francfort*</i> <i>saucisse de volaille</i>  <i>pommes grenailles et chou choucroute</i>  <b>munster AOP</b>  <i>tarte grillé aux pommes</i>	<b>taboulé à la semoule BIO</b>  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  <b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b>  madeleine caramel beurre salé locale circuit court	colin d'Alaska sauce armoricaine  beignets de brocolis  <b>gouda BIO #</b>  fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais jus de fruit		baguette confiture fraise fruit frais	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	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		<i>RACLETTE</i>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF		jambon CE2* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	colin d'Alaska pané et citron
<b>courgettes BIO persillées</b>	<b>riz BIO</b>		<b>pommes grenailles</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>		<b>fromage à raclette</b>	
fruit frais			<b>banane</b>	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranche de brioche x2 pâte à tartiner jus de fruits	moelleux pépites choco local cc spécialité pommes framboise lait nature		marbré fromage frais sucré cocktail de fruits au sirop	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

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 décembre 2025

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

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