

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette à l'aneth	<i>REPAS GREC</i> concombres et cubes de feta		
rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	boulettes de blé pané façon thaï	<i>moussaka au bœuf</i> VBF		colin d'Alaska sauce oseille
<b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b>	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
<u>fromage à tartiner BIO</u>	<b>petit suisse arôme BIO</b>			pont l'évêque AOP
fruit frais	fruit frais	<i>tarte au citron</i>		<b><u>purée de pommes BIO</u></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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées BIO</u>	courgettes crues râpées			macédoine
daube de <b>bœuf BIO VBF</b>	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles	FERIE	beignets de chou-fleur
	<b>fromage blanc nature BIO #</b>	camembert		<u>yaourt arôme vanille BIO</u>
mousse chocolat au lait	fraises (et sucre)	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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette	<i>REPAS FROID</i>	<b>salade verte BIO</b> vinaigrette aux oignons	concombres vinaigrette aux olives
<b>nuggets de poulet BIO</b>	boulettes de soja à la provençale sauce tomate	<i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i>	gratin de pâtes au jambon*	<b>hoki doré au beurre</b>
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	purée de carottes et pdt	<i>taboulé</i>	<i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i>	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	<i>crème anglaise</i>	spécialité pomme framboise	fraises (et sucre)
	<b>fruit frais BIO #</b>	<i>œufs à la neige</i>		

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	chou blanc rémoulade		<b>REPAS ESPAGNOL</b>	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
ailles de poulet issu de LR	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	<b>beignets de calamars et citron</b>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	<b><u>semoule BIO et courgettes BIO</u></b>	flageolets aux oignons	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	cantal AOP	fromage frais arôme	<b>bûche au lait de mélange</b>	
	<b><u>liégeois BIO</u></b>	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