

# 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>pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>pépites de hoki doré pané et citron <i>tarte tomate chèvre</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</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)				<b>carottes râpées BIO</b>
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC</small>	FERIE		poêlée de colin d'Alaska doré au beurre <small>bouchées de blé panées</small>	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

*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 <i>pizza au fromage</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>ailes de poulet issu de LR</p> <p><i>batonnets de mozzarella</i></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 <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</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
<p><b>ALLEMAGNE</b></p> <p><i>saucisses de francfort*</i></p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p><b>munster AOP</b></p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p><i>crousti cantal AOP</i></p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>		<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p><i>tortilla 1/2 enfants</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</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	