

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette à l'aneth	<b>REPAS GREC</b> 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	<b>moussaka au bœuf</b> <b>VBF</b>		colin d'Alaska sauce oseille
<b>brocolis BIO et pdt</b> <b>BIO persillés</b>	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
fromage à tartiner	<b>petit suisse arôme BIO</b>			<b>pont l'évêque AOP</b>
fruit frais		<b>tarte au citron</b>		compote de pommes HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
		céréales au miel lait nature 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 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	chili sin carne	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	FERIE	macédoine
daube de <b>bœuf BIO VBF</b>		côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge
semoule et ratatouille		camembert		beignets de chou-fleur
mousse chocolat au lait		fruit frais		yaourt arôme
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
		pain chocolat petit fromage frais arôme jus de pommes		

*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
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>œufs à la neige</i></p>	<p><b>salade verte BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i></p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>concombres vinaigrette aux olives</p> <p><b>hoki doré au beurre</b></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fraises (et sucre)</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette 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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)			<b>REPAS ESPAGNOL</b>	<b>tomates BIO</b> vinaigrette
ailles de poulet issu de LR	<u>merguez sauce orientale</u>	<u>boulettes de blé façon thaï</u>	<i>beignets de calamars et citron</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	<u>purée de légumes et pdt</u>	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	<b>cantal AOP</b>	fromage frais arôme	<i>bûche au lait de mélange</i>	
	liégeois parfum vanille	fruit frais	<b>melon jaune</b>	far aux pruneaux
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
		pain de mie 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

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre