

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe emmental	tomates vinaigrette à l'aneth <b>boulettes végétales au chou kale BIO</b>	<b>REPAS GREC</b> concombres et cubes de feta <b>moussaka au bœuf VBF</b> tortellini ricotta épinards sauce crétoise		colin d'Alaska sauce oseille
<b>brocolis BIO et pdt 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
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		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 bœuf VBF <i>garniture couscous végété</i>		côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles		émincés de poulet sauce façon vallée d'auge <i>ouvertures végétales avec sauce vallée d'auge</i>
semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	camembert		beignets de chou-fleur
<b>crème dessert BIO</b>	<u>fromage blanc nature</u>	fruit frais		yaourt arôme
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		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

<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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><i>bouchées de blé pané</i></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>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p><b>taboulé</b></p> <p><b>crème anglaise</b></p> <p><b>œufs à la neige</b></p>	<p><b>salade verte BIO</b></p> <p>vinaigrette aux oignons</p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes façon napolitaine</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 <i>palets fromager emmental</i>	<b>omelette BIO</b> sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	<b>beignets de calamars et citron</b>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	<b>riz BIO</b> façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO</b> parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	<b>bûche au lait de mélange</b>	
	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

<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	