

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><i>POISSON D'AVRIL</i></p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végété BIO</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		marbré produit laitier frais jus de pommes		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid) <i>falafels</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>carottes au gratin et pdt</p> <p><u>yaourt sucré</u></p> <p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p>paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i></p> <p>flageolets à la tomate</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska sauce nantua</p> <p>riz BIO</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><u>parmentier de lentilles</u></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>hoki doré au beurre</p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au lait barres chocolat noir x2 yaourt arôme

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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>carottes râpées BIO</i>	salade lentilles aux épices		
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <small>emilles nature soja et vie BIO sauce petits légumes</small>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune <small>galette se soja sauce brune végété</small>	<i>tarte aux légumes du soleil BIO</i>
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO (échalotes)</i>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>		fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat lait nature fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche	brioche tranches x2 confiture 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>crêpe emmental</u>	tomates vinaigrette à l'aneth	REPAS GREC concombres et cubes de feta		
brocolis BIO et pdt BIO persillés	boulettes végétales au chou kale BIO	moussaka au bœuf VBF tortellini ricotta épinards sauce crétoise		colin d'Alaska sauce oseille
fromage à tartiner	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
fruit frais	petit suisse arôme BIO	tarte au citron		pont l'évêque AOP
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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	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	riz BIO	camembert		beignets de chou-fleur
crème dessert BIO	<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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	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 <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</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>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS FROID</p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i> <i>œufs durs et mayonnaise</i></p> <p>taboulé</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>	<p>salade verte BIO 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>hoki doré au beurre</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

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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)			REPAS ESPAGNOL	tomates BIO vinaigrette
ailles de poulet issu de LR <i>palets fromager emmental</i>	omelette BIO sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	beignets de calamars et citron	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	riz BIO façon paëlla	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
yaourt BIO parfum vanille	cantal AOP	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	
	liégeois parfum vanille	fruit frais	melon jaune	far aux pruneaux
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		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 :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande <small>émincés nature soja et vie bio sauce façon normande</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <small>garniture de lentilles à la tomate</small></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>marbré produit laitier frais jus d'orange</p>		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	pilon de poulet rôti <i>omelette</i>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel		fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		pain de mie confiture fraise produit laitier frais		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	melon rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	REPAS FROID œuf dur mayonnaise salade froide de coquillettes (coquillettes, pointe de brie cerises	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille yaourt BIO parfum vanille	frites gouda		épinards au gratin et pdt fromage frais sucré
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage à tartiner jus de pommes		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>batonnets mozzarella</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p><u>glace</u></p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p><u>yaourt sucré</u></p>	<p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>baguette barre chocolat au lait 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 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves) <i>terrine de légumes</i>	repas froid pastèque	tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé panées</i>	ravioli au bœuf VBF (réserves) <i>ravioli aux légumes</i>	jambon qualité supérieure* et cornichon <i>œufs durs mayonnaise</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)		taboulé	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE (réserves)	mimolette individuelle	suisse aux fruits BIO	cantal AOP
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	pain de mie confiture fraise yaourt sucré

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 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>		concombres BIO vinaigrette	
sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>garnture provençale végé</i>	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> <i>falafels</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo <i>tarte chèvre tomate</i>	hoki doré au beurre	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
crème dessert BIO	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	peiti fromage frais sucré	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré nougat jus de fruit

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