

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

# semaine du 03 au 07 novembre 2025

semaine au 03 au 07 novembre 2023					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon	duo carottes et céleri vinaigrette	salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette	
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême	pilons de poulet rôti	carbonara aux lardons*	pépites de hoki doré pané et citron	
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)	beignets de salsifis	carbonara aux lardons de volaille fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré	
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est	tomme à la coupe	saint nectaire AOP#	yaourt aux fruits mixés	
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
croissant	pompon cœur cacao	baguette	céréales	baguette	
ourson guimauve scpécialité pomme coing	yaourt arôme jus de fruit	barres choco x2 fruit frais	lait nature fruit frais	confiture abricot petit fromage frais sucré	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	
5 414 5 3 141 1	10 1 1 1 10				

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande



## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 10 au 14 novembre 2025

semaine au 10 au 14 novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
salade quimpéroise (pdt, thon)		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO	
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise rôti de poulet sauce dijonnaise	FERIE	daube de bœuf VBF	poélée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine	
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée d'épinards et pdt	
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner	
fruit frais BIO #		fruit frais	banane	tarte au flan	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
baguette		moeulleux coco local circuit court	baguette	pain de mie	
beurre et miel		fromage frais sucré	pâte à tartiner	confiture fraise	
jus de fruit		spécialité pomme poire	lait nature	fruit frais	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande



pdt = pomme de terre

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

# semaine du 17 au 21 novembre 2025

semaine du 17 au 21 novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médaillon de surimi sauce cocktail	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette	
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo sauté de dinde sauce façon marengo	ailes de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille	
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	petit suisse aux fruits BIO	produit laitier frais	
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
cake a la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court	baguette	baguette	carré fraise	tranches de brioche	
produit laiter frais	barre chocolat lait	confiture prune	compote de pomme	gelée de groseille	
jus de fruit	poire au sirop	fromage frais arôme	lait + poudre chocolatée	produit laitier frais	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge



## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 novembre 2025

semaine au 24 au 28 novembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ALLEMAGNE <u>carottes râpées</u>	taboulé à la semoule BIO	quiche lorraine*	laitue iceberg vinaigrette	céleri rémoulade	
saucisses de francfort*	émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	rôti de bœuf VBF	tortelloni tomate	colin d'Alaska sauce armoricaine	
saucisse de volaille  pommes grenailles et  chou choucroute	batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)	purée de topinambour et pdt	mozzarella BIO sauce tomate estragon	beignets de brocolis	
munster AOP	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	gouda BIO #	
tarte grillé aux pommes	fruit frais BIO #	fruit frais	madeleine caramel beurre salé locale circuit court	fruit frais	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
baguette	moeulleux parfum vanille local circuit court	baguette	baguette	pain au lait	
pâte à tartiner fruit frais	produit laitier frais jus de fruit	fromage à tartiner jus de fruit	confiture fraise fruit frais	barres choco x2 lait nature	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande