

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN				
velouté légumes BIO	MARDI GRAS <i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i>	salade quimpéroise (pdt, thon)	chou rouge rémoulade	carottes râpées
tarte fromage (emmental)	<i>émincés de poulet sauce à l'orange</i>	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CE2 et ketchup	<i>hoki MSC doré au beurre</i>
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	<i>rôti de poulet et ketchup</i>	purée de courgettes CE2 et de pdt
fromage frais sucré	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	coquillettes BIO	edam individuel
fruit frais	beignet	fruit frais	cantal AOP #	crème dessert BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré nectar multifruits	croissant boulanger lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner 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

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	MENU VEGETARIEN betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune	omelette et emmental râpé	haché au cabillaud MSC	rôti de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt	lentilles CE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe
	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 gelée groseille yaourt arôme

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <u>pâté de volaille et cornichon</u>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	MENU VEGETARIEN
emincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	<u>velouté poireaux pdt</u>
poêlée de légumes	courgettes CE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	fruit frais	<u>madeleine marbré longue local</u> circuit court	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	<u>pain au chocolat boulanger</u> petit fromage frais arôme jus d'orange

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p>haricots beurre CE2 (échalotes)</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes et céleri vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>velouté légumes BIO</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de concombres et cœurs de palmiers</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>pompon saveur chocolat</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---