

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce miron-ton <i>boulettes de blé façon thai</i> brunoise de légumes et macaroni fromage à tartiner BIO fruit frais	salade écolière (pdt, tomate, cornichon) palets fromagers emmental brocolis BIO sauce blanche yaourt sucré	poêlée de colin doré au beurre petits pois CE2 (carottes) edam à la coupe crème dessert parfum vanille	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i> riz camembert fruit frais BIO #	<i>Halloween</i> <i>carottes râpées aux olives noires</i> <i>hot dog *(saucisse knack*) et ketchup végété</i> <i>pommes ricanantes</i> <i>petit fromage frais arôme</i> <i>sirop de fraise</i>

--	--	--	--	--

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 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	duo carottes et céleri vinaigrette		
galette aux légumes façon ratatouille	haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i>	pilons de poulet rôti <i>quenelles nature sauce aurore</i>	carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)	beignets de salsifis 	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre			saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)				carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC	FERIE	daube de bœuf VBF galette aux légumes façon falafels	bouchées de blé panées	colin d'Alaska sauce florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée de pomme de terre
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	
		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat

--	--	--	--	--

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	

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes		concombres vinaigrette		
paupiette au veau sauce poivre <i>garniture provençale végété</i>	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thaï</i>	ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i>
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		petit suisse aux fruits BIO	produit laitier frais
	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	biscuit

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

semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE saucisses de francfort* <i>saucisses végétales</i> pommes grenailles et chou choucroute carré de l'est tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>crousti cantal AOP</i> batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> purée de topinambour et pdt  fruit frais	laitue iceberg vinaigrette tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon madeleine caramel beurre salé locale circuit court	colin d'Alaska sauce armoricaine beignets de brocolis gouda BIO # 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

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc	 filet de poulet sauce mandarine <i>crêpe au fromage</i>	RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
cordon bleu de volaille	chili con carne de bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	haricots verts (échalotes)	jambon CE2* et cornichon <i>galettes de légumes façon falafel</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	mimolette	pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes
	petit suisse aux fruits BIO	donuts	fromage à raclette	
fruit frais			fruit frais	purée de pomme BIO

--	--	--	--	--

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron nuggets de poulet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i> choux de Bruxelles et pdt liégeois parfum chocolat	garniture catalane végété (pois chiches, tomates, oignon) riz pont l'évêque AOP # fruit frais BIO #	 rôti de porc* sauce romarin <i>palets fromagers</i> lentilles CE2 fromage frais sucré fruit frais	laitue iceberg colin d'Alaska sauce basquaise purée de pommes de terre BIO yaourt arôme	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tortilla (1/2enfants)</i> légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt) fromage à tartiner BIO tarte grillé abricots

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

semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		crêpe emmental	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>tarte au fromage</i>	boulettes de blé façon thaï	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i>		pépites de hoki doré panées et citron
brocolis BIO et pdt BIO persillés	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		petits pois CE2
yaourt BIO sucré local circuit court	cantal AOP #			
	fruit frais BIO #	fruit frais		crème dessert parfum vanille

--	--	--	--	--

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

semaine du 22 au 26 décembre 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade de maïs (et tomate)	NOËL		
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>garniture lentilles et tomates</i>	crousti cantal AOP	<i>sauté de veau sauce aux aïrelles batonnets mozzarella</i>	FERIE	colin d'Alaska sauce aux épices de Noël
riz et chou romanesco	épinards sauce blanche et pdt	<i>haricots verts et pdt façon sarladaise</i>	JOYEUX NOËL !	blé doré et courgettes
emmental		<i>crème anglaise</i>		fromage à tartiner BIO
fruit frais	fruit frais BIO #	<i>gâteau au chocolat Friandise</i>		gélifié parfum vanille nappé caramel

--	--	--	--	--

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 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise sauté de bœuf VBF sauce aux marrons <i>boulettes de légumes BBC</i> dauphinoise aux carottes jaunes (Haricots verts, beurre, mungo, carottes jaunes) velouté aux fruits mixés	poêlée de colin doré au beurre brocolis BIO et pdt BIO sauce blanche camembert spécialité pomme fraise	NOUVEL AN <i>duo tex mex (nuggets, merguez)</i> <i>bouchées de blé</i> <i>pommes campagnardes et ketchup</i> <i>saint paulin</i> <i>chou parfum vanille</i> <i>jus de pommes</i>	FERIE BONNE ANNEE !	carottes râpées BIO lasagnes ricotta épinards petit fromage frais 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
--	--	---	---	---