

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
carottes râpées				
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
fromage ovale	fromage frais sucré	tomme	cantal AOP #	yaourt sucré BIO local circuit court
compote de pomme HVE	fruit frais	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais
sirop de grenadine				

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordons bleus	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)	rillettes au thon	tomates vinaigrette	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	fruit frais 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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> velouté au potiron haché au veau sauce panais <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	concombres vinaigrette pilon de poulet rôti haricots plats (ail et persil) gouda à la coupe cocktail de fruits au sirop	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés 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 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo	jambon* CE2	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	<i>rôti de poulet froid</i> endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois 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	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Vaiana salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>ananas frais BIO #</p>	<p>Menu Ratatouille velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>Menu Belle et Clochard tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>raisin blanc</p>	<p>Menu Chicken Run œufs durs BIO sauce cocktail</p> <p>nuggets BIO</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	taboulé	salade verte vinaigrette au curry	betteraves BIO vinaigrette	achard au chou rouge
filet de poulet sauce tandoori	falafels et sauce blanche ciboulette	sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>sauté de dinde sauce mexicaine</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	haché au cabillaud
chou-fleur persillé et pdt	haricots verts BIO (ail et persil)	riz et haricots rouges (séparés)	frites	épinards au gratin et pépinettes
gouda à la coupe	fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	tarte au 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	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> <i>carottes râpées aux olives noires</i>
sauté de bœuf VBF sauce mironton	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <small>hot dog saucisse volaille et ketchup</small>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	pommes ricanantes
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	<i>moelleux orange local circuit court</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>pâté de volaille et cornichon</i>	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* <i>carbonara aux lardons de volaille</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	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

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)		macédoine	velouté légumes variés	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise	FERIE	daube de bœuf VBF	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	œufs durs à la florentine
<small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>				
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

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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon 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 <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	ailles 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	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige

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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ALLEMAGNE</p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>
<p>munster AOP</p>				
<p>tarte grillé aux pommes</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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc	rillettes au thon	RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF	filet de poulet sauce mandarine	velouté de légumes BIO	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes)	jambon CE2* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	fromage à raclette	fromage ovale
fruit frais	fruit frais	donuts	banane	purée de pomme BIO

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées au citron	taboulé	laitue iceberg	roulade de volaille et cornichon
nuggets de poulet et ketchup	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)	rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i>	colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu
choux de Bruxelles et pdt	riz	lentilles CE2	purée de pommes de terre BIO	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
edam BIO	pont l'évêque AOP #	fromage frais sucré	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO
ligéois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais	fruit frais	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 décembre 2025

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

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 22 au 26 décembre 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>riz et chou romanesco</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>crousti cantal AOP</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>NOËL</p> <p><i>carottes râpées vinaigrette au pamplemousse</i></p> <p><i>sauté de veau sauce aux airelles</i></p> <p><i>haricots verts et pdt façon sarladaise</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau au chocolat</i></p> <p><i>Friandise</i></p>	<p>FERIE</p> <p>JOYEUX NOËL !</p>	<p>salade verte</p> <p>colin d'Alaska sauce aux épices de Noël</p> <p>blé doré et courgettes</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</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>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 décembre au 02 janvier 2025 Vacances de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise	céleri rémoulade au curcuma	<i>NOUVEL AN</i> laitue iceberg vinaigrette au miel		carottes râpées BIO
sauté de bœuf VBF sauce aux marrons	poêlée de colin doré au beurre	<i>duo tex mex (nuggets, merguez)</i>	FERIE	lasagnes ricotta épinards
batonniere aux carottes jaunes (Haricots verts, beurre, mungo, carottes jaunes)	brocolis BIO et pdt BIO sauce blanche	<i>pommes campagnardes et ketchup</i>	BONNE ANNEE !	petit fromage frais sucré
velouté aux fruits mixés	camembert	<i>saint paulin</i>		fruit frais
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise	<i>chou parfum vanille</i> <i>jus de pommes</i>		

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	