

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes façon ratatouille</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce suprême</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>pépites de hoki doré pané et citron</p> <p>côtes de blettes à la provençale et blé doré</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>rôti de porc* sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small></p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p>	<p>FERIE</p>		<p>poêlée de colin d'Alaska doré au beurre</p> <p>brocolis au gratin et pépinettes</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>banane</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>œufs durs à la florentine</p> <p>purée d'épinards et pdt</p> <p>tarte au flan</p>

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

<p><b>Légendes :</b></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><b>produit issu agriculture biologique</b></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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beignets de calamars et mayonnaise</p> <p><b>trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes)</b></p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>manchons de poulet rôti</p> <p>petits pois CE2 (et carottes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</p> <p>torsades et ratatouille</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>ALLEMAGNE</b></p> <p><i>saucisses de francfort*</i> <small>saucisse de volaille</small></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p><i>carré de l'est</i></p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p>	<p><b>taboulé à la semoule BIO</b></p> <p>émincés de poulet sauce aux pêches</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p>		<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais</p>

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

<p><b>Légendes :</b></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><b>produit issu agriculture biologique</b></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>
--	--	---	---	---