

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté légumes verts	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	<b>omelette BIO</b>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	semoule et ratatouille	blé doré	<i>fromage blanc sucré</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
<b>petit suisse arôme BIO</b>	fromage à tartiner	mimolette		<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	demi pamplemousse et sucre	batonnets mozzarella	pâté de volaille (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	<b>sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade</b>	<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</b>
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO à la tomate</b>	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>	

*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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon	concombres vinaigrette	<i>REPAS RACLETTE</i>	salade de maïs (et tomate)	potage
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre	velouté poireaux pdt	émincés de poulet sauce façon tajine aux abricots	brandade de colin d'Alaska MSC
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2	jambon* qualité supérieure (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	<b>semoule BIO</b> et carottes CEE2	<b>gouda BIO</b>
petit fromage frais arôme	tomme à la coupe	<i>pommes de terre</i>	yaourt arôme	<b>crème dessert BIO vanille</b>
fruit frais	compote de pomme HVE	<i>fromage à raclette</i>	<b>fruit frais BIO #</b>	
		<i>gaufre au chocolat</i>		
		<i>jus de pommes</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  
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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes <b>BIO</b>	radis beurre	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	œufs durs et mayonnaise
manchons de poulet	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	<b>nem's de légumes</b>	colin d'Alaska <b>MSC</b> sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i>	pommes rissolées	<b>riz BIO</b> à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	<b>edam BIO</b>	yaourt sucré	<b>fromage à tartiner nature</b>	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	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 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p>taboulé (<b>semoule BIO</b>)</p> <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>palets bretons x2</p>	<p>salade de maïs au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>poelée de hoki doré au beurre MSC</p> <p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois parfum vanille</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  
*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 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	radis beurre	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre	lasagnes ricotta épinards	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	fruit frais	fromage à tartiner	fromage frais sucré	<b>gouda BIO #</b>
fruit frais		spécialité pomme fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	clafoutis pommes

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 février VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<i>REPAS ORIENTAL</i> concombres vinaigrette aux oignons	salade de riz (riz, tomate, concombres)	<b>carottes BIO râpées</b>	betteraves au vinaigre de framboise
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	<i>garniture couscous végété</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	<b>semoule BIO (aux raisins secs)</b>	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	<b>edam BIO #</b>	emmental à la coupe
<b>fruit frais BIO #</b>	dattes	gaufrette parfum vanille	mousse chocolat	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 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	radis et beurre	velouté carottes	salami* et cornichon <i>roulade de volaille pistachée et cornichon</i>	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry <i>sauté de volaille sauce curry</i>	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	<b>riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC</b> et fruits de mer
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	carré de l'est
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	yaourt arôme	<b>saint nectaire AOP #</b>	<b>purée de pommes BIO</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	

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 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>velouté légumes BIO</b>	<b>MARDI GRAS</b> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	salade quimpéroise (pdt, thon)	accras de morue	carottes râpées
tarte fromage (emmental)	émincés de poulet sauce à l'orange	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	<b>hoki MSC doré au beurre</b>
batonnière aux carottes jaunes	<b>pommes sourires</b>	haricots blancs aux oignons	<b>coquillettes BIO</b>	purée de courgettes CEE2 et de pdt
fromage frais arôme	<b>suisse aux fruit BIO</b>	bûche au lait de mélange	<b>cantal AOP #</b>	saint paulin individuel
fruit frais	<b>beignet</b> <b>sirop de grenadine</b>	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	<b>crème dessert BIO</b>

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
salade de maïs (et poivrons)	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	salade haricots verts et thon vinaigrette
sauté de bœuf VBF sauce brune	omelette et emmental râpé	<i>haché au cabillaud MSC</i>	rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	<b>riz BIO</b> à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO et ratatouille</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme	coulommiers	<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
brownies	fruit frais	liégeois parfum chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de volaille et cornichon	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<b>pavé de colin d'Alaska</b> <b>MSC sauce créole</b>	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local</b> <b>circuit court</b>	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fruit frais
<b>fruit frais BIO #</b>	compote de pommes HVE	fruit frais	madeleine marbré longue local circuit court	

*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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	<b>velouté légumes BIO</b>	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i>	chili sin carne	<b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b>
haricots beurre CEE2 (échalotes)		lentilles CEE2	<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	<b>suisse aux fruit BIO</b>	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat

*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