

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	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette BIO	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	<i>fromage blanc sucré</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette		yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	compote pomme 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

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	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	madeleine nature local circuit court
fruit frais	mousse au chocolat	fruit frais BIO #	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

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
trio de légumes BIO	petits pois CEE2	<i>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	semoule BIO et carottes CEE2	gouda BIO
petit fromage frais arôme	tomme à la coupe	<i>pommes de terre</i>	yaourt arôme	crème dessert BIO vanille
fruit frais	compote de pomme HVE	<i>fromage à raclette</i>	fruit frais BIO #	
		<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 BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS 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	nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<i>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</i>	pommes rissolées	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner nature	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	litchis au sirop	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>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (semoule BIO)</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>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>poelée de hoki doré au beurre MSC</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</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	gouda BIO #
fruit frais		spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis pommes

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 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)	carottes BIO râpées	betteraves au vinaigre de framboise
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	<i>garniture couscous végété</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule BIO (aux raisins secs)	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt parfum vanille BIO	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	edam BIO #	emmental à la coupe
fruit frais BIO #	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	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	purée de pommes 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
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
velouté légumes BIO	MARDI GRAS 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>	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	coquillettes BIO	purée de courgettes CEE2 et de pdt
fromage frais arôme	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	cantal AOP #	saint paulin individuel
fruit frais	beignet sirop de grenadine	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	crème dessert 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
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>	riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe
brownies	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais 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
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	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fruit frais
fruit frais BIO #	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 BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	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	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)		lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #	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

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	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet sauce façon béarnaise	omelette BIO	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	salade de maïs (et poivrons)
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré		tarte flan au saumon
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner au choix	mimolette	<i>fromage blanc sucré</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	compote pomme HVE	yaourt BIO sucré local circuit court
				fruit frais au choix

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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 campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF BIO sauce carbonade	laitue iceberg
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner au choix	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré				madeleine nature local circuit court
fruit frais au choix	mousse au chocolat mousse citron	fruit frais BIO #	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
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 salade de blé (blé, maïs, tomates, olives) crêpe emmental	concombres vinaigrette paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS RACLETTE</i> <i>velouté poireaux pdt</i> <i>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	salade de maïs (et tomate) émincés de poulet sauce façon tajine aux abricots	potage
trio de légumes BIO	petits pois CEE2	<i>pommes de terre</i>	semoule BIO et carottes CEE2	brandade de colin d'Alaska MSC
petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme	tomme à la coupe emmental à la coupe	<i>fromage à raclette</i>	yaourt arôme yaourt sucré	gouda BIO
fruit frais au choix	spécialité pomme passion compote de pomme HVE	<i>gaufre au chocolat</i> <i>jus de pommes</i>	fruit frais BIO #	crème dessert BIO 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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (<i>semoule BIO</i>)</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 au choix</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 verte vinaigrette mimosa</p> <p>salade de maïs au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p>pizza fromage</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>poelée de hoki doré au beurre MSC</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</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	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre	radis beurre	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud)	salade de tomates et pois chiches
haricots verts CEE2 et pdt persillées	lasagnes ricotta épinards	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de poulet (chaud ou froid)	colin d'Alaska MSC pané et citron
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
emmental	fruit frais	spécialité pomme fraise	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais au choix	fruit frais au choix		fromage frais sucré	clafoutis pommes
			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
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 février VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	REPAS ORIENTAL concombres vinaigrette aux oignons	salade de riz (riz, tomate, concombres)	carottes BIO râpées	betteraves au vinaigre de framboise
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	garniture couscous végété	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule BIO (aux raisins secs)	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt parfum vanille BIO	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	edam BIO #	emmental à la coupe
fruit frais BIO #	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>	cordon bleu	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	purée de pommes 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
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
velouté légumes BIO	MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	salade quimpéroise (pdt, thon)	<u>accras de morue</u>	carottes râpées
tarte fromage (emmental)	émincés de poulet sauce à l'orange	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CEE2 et ketchup	demi pamplemousse et sucre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	rôti de poulet et ketchup	hoki MSC doré au beurre
fromage frais sucré	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	coquillettes BIO	purée de courgettes CEE2 et de pdt
fromage frais arôme	beignet	fruit frais	cantal AOP #	saint paulin individuel
fruit frais au choix	sirop de grenadine		cocktail de fruits au sirop	edam individuel
			pêche au sirop	crème dessert 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
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	haché au cabillaud MSC	rôti de porc* (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 CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	<i>riz à l'orientale végé</i>
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme fromage frais sucré	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe tomme à la coupe
brownies	fruit frais au choix	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais au choix

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 foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés velouté poireaux pdt
émincés 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	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	fromage frais sucré fromage frais arôme
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner au choix	camembert	velouté aux fruits mixés	fruit frais
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise compote de pommes HVE	fruit frais	madeleine marbré longue local circuit court	au choix

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