

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

| LUNDI                                                                                                                                                | MARDI                                                                                                                                                                                                                         | MERCREDI | JEUDI                                                                                                                | VENDREDI                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>velouté potiron</p> <p>galette aux légumes<br/>façon ratatouille</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage blanc nature<br/>BIO # et sucre</p> | <p>pâté de campagne* et<br/>cornichon<br/><i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce<br/>suprême</p> <p>trio de légumes BIO<br/>(haricots verts, chou-<br/>fleur, carottes)</p> <p>fruit frais BIO #</p> |          | <p>émincés de poulet sauce<br/>crème</p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>compote de pommes HVE</p> | <p>pépites de hoki doré pané et<br/>citron</p> <p>côtes de blettes à la<br/>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                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|------------------------------------|---------------------------|
| salade quimpéroise (pdt, thon)                                                                 | FERIE |          |                                    | carottes râpées BIO       |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce dijonnaise<br><small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small> |       |          | hoki                               | œufs durs à la florentine |
| haricots plats (ail et persil)                                                                 |       |          | brocolis au gratin et coquillettes | purée d'épinards et pdt   |
| yaourt BIO parfum vanille                                                                      |       |          | petit suisse aux fruits BIO        |                           |
|                                                                                                |       |          | banane                             | éclair parfum 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  
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 17 au 21 novembre 2025

| LUNDI                        | MARDI                                                             | MERCREDI | JEUDI                            | VENDREDI                            |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|-------------------------------------|
| velouté carottes             |                                                                   |          |                                  |                                     |
| garniture provençale<br>végé | beignets de calamars et<br>mayonnaise                             |          | ailes de poulet issu de LR       | paupiette au veau sauce<br>barbecue |
| riz BIO                      | trio de légumes BIO<br>(haricots verts, chou-<br>fleur, carottes) |          | petits pois CE2 (et<br>carottes) | torsades et ratatouille             |
| yaourt arôme                 | bûche au lait de mélange                                          |          | petit suisse aux fruits<br>BIO   | crème anglaise                      |
|                              | fruit frais BIO #                                                 |          | fruit frais                      | brownie à la coupe                  |

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></p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p><i>pommes grenailles et chou choucroute</i></p> <p><b>munster AOP</b></p> <p><i>tarte grillé aux pommes</i></p> | <p><b>taboulé à la semoule BIO</b></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>laitue iceberg vinaigrette</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</b></p> <p>madeleine nature locale circuit court</p> | <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>purée de topinambour et de pdt</p> <p><b>gouda BIO #</b></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 01 au 05 décembre 2025

| LUNDI                                | MARDI                                                   | MERCREDI | JEUDI                                                             | VENDREDI                                        |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| salade de lentilles                  | chou blanc et concombre<br>vinaigrette au fromage blanc |          | <b>RACLETTE</b>                                                   | salade arlequin (maïs, petits<br>pois, tomates) |
| tarte méditerranéenne                | chili con carne de bœuf<br>VBF                          |          | jambon CE2* et<br>cornichon<br><i>rôti de poulet et cornichon</i> | colin d'Alaska pané et citron                   |
| <b>courgettes BIO<br/>persillées</b> | <b>riz BIO</b>                                          |          | <b>pommes de terre<br/>rondes</b>                                 | épinards sauce blanche<br>et pépinettes         |
|                                      | <b>petit suisse aux fruits<br/>BIO</b>                  |          | <b>fromage à raclette</b>                                         |                                                 |
| <b>fruit frais</b>                   |                                                         |          | <b>banane</b>                                                     | <b>purée de pomme 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

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                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet et ketchup</p> <p>choux de Bruxelles et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>garniture catalane végété (pois chiches, tomates, oignon)</p> <p>riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> |          | <p>laitue iceberg</p> <p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p><b>purée de pommes de terre BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p> | <p>steak haché VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>tarte grillé pommes</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 15 au 19 décembre 2025

| LUNDI                                                                                                                                                                                                                        | MARDI                                                                                                             | MERCREDI | JEUDI                | VENDREDI                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* issu de LR<br/>sauce charcutière<br/><i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>brocolis BIO et pdt<br/>BIO persillés</p> <p>yaourt BIO sucré local<br/>circuit court</p> | <p>boulettes de blé façon<br/>thai</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p> |          | <p>REPAS DE NOËL</p> | <p>achard de légumes (carottes<br/>et chou blanc)</p> <p>pépites de hoki doré panées et<br/>citron</p> <p>haricots verts CE2</p> <p>crème dessert 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  
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