

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 mars 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---|--------------------------------------|--|
| velouté potiron | betteraves vinaigrette ciboulette | concombres vinaigrette | palets fromagers emmental | macédoine |
| sauté de bœuf VBF sauce brune | omelette et emmental râpé | <i>haché au cabillaud MSC</i> | rôti de porc* LR (chaud ou froid) | 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 | rôti de poulet (chaud ou froid) | |
| yaourt parfum vanille BIO | fromage frais arôme | coulommiers | lentilles CEE2 et carottes | gouda à la coupe |
| cake rocher pépites chocolat | fruit frais | liégeois parfum chocolat | suisse aux fruits BIO | |
| | | | fruit frais BIO # | 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 | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | MSC = pêche durable |

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|------------------------------------|--|---|
| taboulé | pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | laitue iceberg vinaigrette au soja | carottes râpées vinaigrette agrumes | velouté légumes variés |
| émincés de poulet LR 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 BIO # | spécialité pomme framboise | fruit frais | madeleine miel local circuit court | 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 = 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 LR 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) | suisse aux fruit BIO | lentilles CEE2 | riz BIO | chou-fleur CEE2 au gratin et pdt |
| yaourt nature + sucre | | 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 : | 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 = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | MSC = pêche durable |

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|---|
| <p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> | <p>POISSON D'AVRIL <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></p> <p>poisson pané en forme de poisson <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p> | <p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p> | <p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</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 07 avril au 11 avril 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---------------------------|--|
| crêpe fromage (emmental) | betteraves vinaigrette framboise | chou rouge vinaigrette | laitue iceberg | tomates vinaigrette |
| rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) <i>falafels</i> | cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i> | paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i> | lasagnes ricotta épinards | colin d'Alaska sauce nantua <i>chili sin carne</i> |
| poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli) | carottes au gratin et pdt | flageolets à la tomate | | riz BIO |
| petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | bûche au lait de mélange | fromage blanc nature | gouda BIO # |
| fruit frais BIO # | fruit frais | éclair parfum chocolat | fraises (et sucre) | cocktail de fruit au sirop |

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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| <p>taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p> | <p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p><i>parmentier aux lentilles</i></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>brownies</p> | <p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i></p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|--|--|---------------------------------------|
| FERIE | carottes râpées BIO | salade lentilles aux épices | pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i> | salade de pépinettes fraîcheur |
| | <i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <small>emince nature soja et bio BIO sauce petits légumes</small> | colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i> | sauté de bœuf VBF sauce brune <i>galette se soja sauce brune végété</i> | tarte fromage (emmental) |
| | <i>pommes noisettes</i> | duo courgettes jaune et verte (ail et persil) | purée de potiron et pdt | haricots verts BIO (échalotes) |
| | <i>velouté aux fruits mixés</i> | emmental | fromage blanc nature | saint nectaire AOP |
| | <i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i> | crème dessert parfum vanille | fraises (et sucre) | fruit frais 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 28 avril au 02 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------------------------------------|---|-------|---------------------------------|
| betteraves vinaigrette | tomates vinaigrette à l'aneth | <i>REPAS GREC</i> concombres et cubes de feta | | radis et beurre |
| rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i> | boulettes de blé pané façon thaï | <i>moussaka au bœuf</i> VBF | | colin d'Alaska sauce oseille |
| brocolis BIO et pdt BIO persillés | carottes CE2 et pdt au gratin | | FERIE | mezze penne et courgettes |
| fromage à tartiner | petit suisse arôme BIO | <i>yaourt BIO sucré local</i> <i>circuit court</i> | | pont l'évêque AOP |
| fruit frais | fruit frais | <i>tarte au citron</i> | | compote de pommes HVE |

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 05 au 09 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------|---------------------------------------|--|-------|--|
| carottes râpées | courgettes crues râpées | œuf dur mayonnaise | | macédoine |
| daube de bœuf BIO VBF | chili sin carne | pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron | | émincés de poulet sauce façon vallée d'auge |
| semoule et ratatouille | riz BIO | côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles | FERIE | beignets de chou-fleur |
| montcendre | fromage blanc nature BIO # | camembert | | yaourt arôme |
| mousse chocolat au lait | fraises (et sucre) | fruit frais | | 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 12 au 16 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|-----------------------------------|
| salade de pdt ciboulette | tomates vinaigrette | <i>REPAS FROID</i> | salade verte BIO vinaigrette aux oignons | concombres vinaigrette aux olives |
| nuggets de poulet | boulettes de soja à la provençale sauce tomate | <i>rillettes au thon</i> | gratin de pâtes au jambon* | hoki doré au beurre |
| trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) | purée de carottes et pdt | <i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i> | <i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i> | épinards sauce blanche et pdt |
| petit fromage frais sucré | fromage à tartiner | <i>taboulé</i> | carré de l'est | fromage blanc nature BIO # |
| fruit frais | fruit frais BIO # | <i>crème anglaise</i> | spécialité pomme framboise | fraises (et sucre) |
| | | <i>œufs à la neige</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 19 au 23 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------------|-------------------------|---|---|--|
| salade quimpéroise (pdt, thon) | chou blanc rémoulade | betteraves mimosa | REPAS ESPAGNOL chorizo doux* <i>roulade de volaille</i> | tomates BIO vinaigrette |
| ailles de poulet issu de LR | omelette sauce piperade | sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i> | beignets de calamars et citron | steak haché de bœuf VBF sauce barbecue |
| haricots verts CE2 (échalotes) | semoule et courgettes | flageolets aux oignons | riz BIO façon paëlla | trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt |
| yaourt BIO parfum vanille | cantal AOP | fromage frais arôme | bûche au lait de mélange | saint paulin |
| fruit frais BIO # | liégeois parfum vanille | fruit frais | melon jaune | far aux pruneaux |

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 26 au 30 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--------------|----------|
| <p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>crème dessert BIO</p> | <p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p> | <p>salade de riz niçois</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> | <p>FERIE</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 02 au 06 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|---|
| melon | tomates BIO vinaigrette à la menthe | tarte méditerranéenne | REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>pâté volaille et cornichon</i> | concombres vinaigrette |
| rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | haché au cabillaud | sauté de bœuf VBF sauce stroganoff | pilon de poulet rôti | garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili) |
| haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt | petits pois CE2 | duo carottes CE2 et courgettes persillées | purée de panais et pdt | riz BIO |
| edam BIO # | yaourt BIO parfum vanille | fromage à tartiner nature | fromage blanc nature + miel | suisse aux fruits BIO |
| gélifié parfum vanille nappé caramel | fruit frais | fruit frais | grillé aux pommes | 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 09 au 13 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|-----------------------------|--|---|
| FERIE | radis et beurre | melon | REPAS FROID tomates vinaigrette | betteraves vinaigrette moutarde ancienne |
| | émincés de poulet issu de LR sauce tandoori | rôti de bœuf VBF et ketchup | œuf dur mayonnaise | colin d'Alaska pané et citron |
| | semoule et ratatouille | frites | salade froide de coquillettes (coquillettes, | épinards au gratin et pdt |
| | yaourt BIO parfum vanille | gouda | chaource AOP | fromage frais sucré |
| | fruit frais | spécialité pommes passion | cerises | 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 16 au 20 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|---|
| pastèque | carottes râpées BIO | laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc | REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves locales vinaigrette</i> | lentilles aux lardons de volaille |
| nuggets de poulet BIO | saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i> | parmentier au thon (à la sauce blanche) | gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé) | paupiette au veau sauce poivre |
| trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou- fleur) et pdt BIO | riz et haricots rouges tomatés (séparés) | | yaourt BIO sucré local circuit court | brunoise de légumes (ail et persil) et pdt |
| fromage à tartiner | fromage ovale | carré de l'est | | petit fromage frais arôme |
| mousse chocolat au lait | fruit frais | cocktail de fruits au sirop | cake aux pommes saveur cannelle local circuit court | 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 23 au 27 juin 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---------------------|--|------------------------------|--|
| salade écolière (pdt, tomates, cornichon) | pâté de volaille | <i>repas froid</i> | tomates vinaigrette | coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO) |
| ailes de poulet issu de LR | ravioli au bœuf VBF | <i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <small>rôti de poulet et cornichon</small> | tarte au fromage (emmental) | cubes de colin d'Alaska sauce espagnole |
| haricots verts CE2 (échalotes) | camembert | taboulé | brocolis persillés et pdt | riz et ratatouille |
| fromage frais sucré | | mimolette individuelle | suisse aux fruits BIO | cantal AOP |
| fruit frais | compote pomme HVE | tarte au chocolat | fruit frais | fruit frais 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 30 juin au 04 juillet 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--------------------------------------|--|
| melon | <i>repas de fin d'année</i> | sardine et beurre | concombres BIO vinaigrette | salade de maïs (et tomates) |
| sauté de bœuf VBF sauce aux olives | <i>tomates vinaigrette aux oignons</i> | boulettes à l'agneau sauce façon marengo | hoki doré au beurre | tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic |
| semoule BIO et courgettes BIO | <i>émincés de volaille façon kebab</i> | poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis) | petits pois CE2 | yaourt arôme |
| fromage à tartiner BIO # | <i>pommes campagnardes et ketchup</i> | emmental | petit fromage frais sucré | fruit frais BIO # |
| crème dessert BIO | <i>bûche au lait de mélange</i> | fruit frais | gâteau au chocolat | |
| | <i>fruit frais</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