

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>daube de bœuf VBF sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><i>POISSON D'AVRIL</i></p> <p><b>poisson pané en forme de poisson</b></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p><u>haricots verts persillés</u></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p>garniture couscous végé</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette fromage tranchette sirop de grenadine	marbré produit laitier frais	baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature confiture fraise

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid)</p> <p><i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>cordon bleu volaille</p> <p>carottes au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce provençale</p> <p>flageolets à la tomate</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p><u>laitue iceberg</u></p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska sauce nantua</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>purée pomme coing</p>	<p>moelleux orange local circuit court</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la <b>semoule BIO</b> et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>frites</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p><i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>hoki doré au beurre</p> <p><b>fusilli BIO et ratatouille</b></p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	pain de mie confiture fraise	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au lait yaourt arôme

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	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes <small>emilles nature soja et vie BIO sauce petits légumes</small></p> <p>pommes noisettes</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>salade lentilles aux épices</p> <p>colin d'Alaska pané et citron <small>tortilla (1/2 enfant)</small></p> <p>duo courgettes jaune et verte (ail et persil)</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p><b>fromage blanc nature BIO</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tarte fromage (emmental)</p> <p><b>haricots verts BIO (échalotes)</b></p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p>
	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>compote pomme pêche</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier 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 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette à l'aneth</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>carottes CE2 et pdt au gratin</p> <p><b>petit suisse arôme BIO</b></p>	<p><b>REPAS GREC</b></p> <p><i>concombres et cubes de feta</i></p> <p><b>moussaka au bœuf VBF</b></p> <p><i>tarte au citron</i></p>	<p>FERIE</p>	<p>colin d'Alaska sauce oseille</p> <p>mezze penne et courgettes</p> <p>gouda à la coupe</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré fromage frais sucré	baguette fromage tranchette ananas au sirop	céréales au miel lait nature		baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>chili sin carne</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>fromage blanc nature</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron</p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt grenailles</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>macédoine</p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d'auge</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture abricot	pain chocolat petit fromage frais arôme		baguette fromage à tartiner compote pomme 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 12 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>boulettes de soja à la provençale sauce tomate</p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><i>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>œufs à la neige</i></p>	<p><b>salade verte BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p>gratin de pâtes au jambon*</p> <p><i>gratin de pâtes aux lardons de volaille</i></p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p><b>concombres BIO vinaigrette aux olives</b></p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>fraises (et sucre)</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pommes</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolatée</p> <p>fruit frais</p>	<p>moelleux coco local circuit court</p> <p>produit laitier 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 19 au 23 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	omelette sauce piperade	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	<b>REPAS ESPAGNOL</b>  <i>beignets de calamars et citron</i>	tomates <b>BIO</b> vinaigrette
manchons de poulet rôti	semoule et courgettes	flageolets aux oignons	<b>riz BIO</b> façon paëlla	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
haricots verts CE2 (échalotes)	fromage ovale	fromage frais arôme	<i>bûche au lait de mélange</i>	trio carottes CE2, choux de Bruxelles et pdt
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	<b>liégeois BIO</b>	fruit frais	<b>melon jaune</b>	far aux pruneaux
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain au lait  fruit frais	pain de mie gelée de groseille	brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte à tartiner 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 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><b>crème dessert BIO</b></p>	<p>axoa de bœuf VBF haché</p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></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, haricots beurre)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>FERIE</p>	<p>colin d'Alaska sauce basilic</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>emmental</p> <p>gaillardise abricot</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p><b>tomates BIO</b> vinaigrette à la menthe</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>moelleux parfum vanille local circuit court lait nature</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce stroganoff</p> <p>duo carottes CE2 et courgettes persillées</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture fraise</p>	<p><b>REPAS MEDIEVAL</b></p> <p><b>pilon de poulet rôti</b></p> <p>purée de panais et pdt</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><b>grillé aux pommes</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>brioche tranches x2 nectar multifruits</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 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce tandoori	melon	<b>REPAS FROID</b>	colin d'Alaska pané et citron
	semoule et ratatouille	rôti de bœuf VBF et ketchup	œufs dur mayonnaise	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	frites	salade froide de coquillettes (coquillettes,	fromage frais sucré
	fruit frais	gouda	edam BIO	fruit frais BIO
			cerises	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat	baguette	croissant	baguette
	fruit frais	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	confiture prune
		jus de pommes		produit laitier 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
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet</p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</b></p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>saucisse volaille sauce rougail</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b></p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2  produit laitier frais</p>

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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p><b>haricots verts BIO (échalotes)</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>pâté de volaille (réserves)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserves)</p> <p>compote pomme HVE (réserves)</p>	<p><i>repas froid</i></p> <p><i>pastèque</i></p> <p><i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i> <small>rôti de poulet et cornichon</small></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>mimolette individuelle</i></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>cubes de colin d'Alaska sauce espagnole</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>saint paulin</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange	pain de mie confiture fraise

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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>		<b>concombres BIO</b> vinaigrette	
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i>	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et</b> <b>courgettes BIO</b>	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	
<u>crème dessert parfum</u> <u>chocolat</u>	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	yaourt arôme
	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré  jus de fruit

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	