

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse (et sucre) radis (et beurre) émincés de poulet sauce façon béarnaise  mezze penne et courgettes  carré de l'est pointe de brie  liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille  gouters : baguette beurre et miel fruit frais fromage frais	taboulé  crêpe emmental  trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)  yaourt arôme yaourt sucré  fruit frais BIO  gouters : pain au lait barre chocolat au lait jus d'orange	FERIE  gouters :	betteraves vinaigrette  salade de maïs  bœuf bourguignon VBF RAV  gratin façon dauphinois  suisse aux fruits BIO  fruit frais de saison  au choix  gouters : baguette fromage tranchette spécialité pomme ananas jus de fruit	tomates BIO vinaigrette à l'aneth  beaufilet de hoki MSC doré au beurre et citron  épinards sauce blanche et pdt  tomme edam  tarte chocolat  gouters : céréales lait fruit frais

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

<b>Légendes :</b> 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 06 au 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>rôti de porc* LR sauce basquaise <i>rôti de poulet sauce basquaise</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>yaourt sucré yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce oseille</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p><b>saint nectaire AOP</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>brioche tranches x2 confiture lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette pâte à tartiner gélifié saveur vanille 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 = 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 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la <b>semoule BIO</b>)</p> <p>sauté de porc* LR sauce brune <i>émincés de volaille sauce brune</i></p> <p>chou-fleur CEE2 persillé et pdt</p> <p>cantal AOP</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>salade verte</p> <p>radis (et beurre)</p> <p>pilons de poulet rôti</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>camembert</p> <p>quatre quart pur beurre (individuel)</p> <p>palets bretons x2</p>	<p>pizza emmental</p> <p><b>riz BIO végé (riz BIO, tomate, olives, mimolette)</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>concombres</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC dorées panées</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>biscuits fourrés parfum fraise x2</p> <p>fromage frais</p> <p>jus de fruits exotiques</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait</p> <p>purée de pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>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 nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<b>produit issu agriculture biologique</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	salade de pdt ciboulette	carottes râpées	<i>Repas Cameroun</i>	laitue iceberg
	boulettes de blé panées façon thai	demi pamplemousse et sucre	<i>tomates vinaigrette aux oignons</i>	concombre vinaigrette
	<b>haricots verts BIO (echalotes)</b>	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>émincés de poulet LR sauce saveur vanille coco</i>	émincés de volaille façon kebab
	velouté aux fruits mixés	beignets de brocolis	<i>riz façon pilaf aux haricots rouges</i>	frites
	<b>fruit frais BIO</b>	mimolette	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
		montcendre	<i>banane</i>	cocktail de fruits au sirop
		mousse au chocolat au lait		ananas au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pain chocolat petit fromage frais jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais yaourt	baguette fromage tranchette spécialité pomme abricot jus de fruit	biscuits madelons lait 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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	salade de riz	<b>concombres BIO</b>	salade verte
pastèque	betteraves vinaigrette	salade quimpéroise	<b>vinaigrette</b>	
sauté de bœuf VBF RAV sauce paprika	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	paupiette au veau sauce forestière	garniture carbonara aux lardons* <i>garniture carbonara aux lardons de volaille</i>	parmentier végé aux lentilles
<b>carottes BIO persillées</b> <b>et pdt BIO</b>	blé doré et ratatouille	petits pois CEE2	<b>fusilli BIO</b>	
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>	yaourt nature + confiture fraise	<b>saint nectaire AOP</b>	fromage frais arôme
petit fromage frais arôme	fruit frais de saison	fruit frais de saison	compote pomme coing	fromage frais sucré
lingot marbré local circuit court	au choix	au choix	compote pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>
cake lingot fruits local circuit court				
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 fromage frais sirop de grenadine	moelleux amandes liégeois saveur vanille jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais lait	pain de mie fromage à tartiner poire au sirop

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>filet de poulet sauce curry</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage individuel</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>crème dessert chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>barre marbrée lait fruit frais</p>	<p>salade de pommes de terre sauce mimosa</p> <p>salade de blé doré</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et miel jus de fruits exotiques gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>courgettes râpées vinaigrette</p> <p>axoa de bœuf VBF RAV haché</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>ananas frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain au lait pâte de fruit produit laitier frais</p>	<p><i>Repas Sud Ouest</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux olives vertes</i></p> <p><i>cassoulet* du terroir (sauté de porc LR*, saucisse*, haricots blancs à la tomate, chapelure) (plat complet)</i></p> <p><i>cassoulet du terroir à la volaille</i></p> <p><i>fromage tranchette</i></p> <p><i>gâteau basque</i></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais sirop de menthe</p>	<p>roulade de volaille pistachée et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané et citron</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuits palets bretons x2 spécialité pomme passion lait</p>

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 nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<b>produit issu agriculture biologique</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 juin 2024

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu corrigé par les enfants de MAINVILLE	laitue iceberg	demi pamplemousse et sucre	<b>Repas Froid</b>	betteraves vinaigrette
salade de pépinettes fraîcheur	concombres vinaigrette	radis et beurre	melon	maïs et cœurs de palmier
rôti de porc* LR jus aux herbes	steak haché VBF RAV	nuggets de poulet	<b>œufs dur et mayonnaise</b>	<b>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</b>
<i>rôti de poulet jus aux herbes</i>	<b>coquillettes BIO</b>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	<b>taboulé (à la semoule BIO)</b>	purée de pommes de terre
poêlée de légumes et pdt	cantal AOP	petit fromage frais arôme	<b>mimolette</b>	yaourt sucré
fromage frais sucré	compote de pomme HVE	petit fromage frais sucré	<b>éclair parfum chocolat</b>	yaourt arôme
fromage frais arôme	compote pomme pêche	gaillardise abricot		cerises
<b>fruit frais BIO</b>		gaillardise fraise		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
brioche tranches x2 confiture fraise liégeois parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruits	riz soufflé lait fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange petit fromage 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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p><b>émincés de volaille BIO</b> sauce romarin</p> <p>blé doré à la tomate</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>gélifié saveur vanille gélifié saveur chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature et poudre chocolat</p>	<p>carottes rapées</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce brune</p> <p>flageolets CEE2 au thym</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant nougat jus de pommes</p>	<p>taboulé</p> <p>croque monsieur*</p> <p>tarte fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit pompon cacao lait spécialité pomme framboise</p>	<p><i>Repas Espagne</i> <i>chorizo* doux</i> <i>tortilla</i></p> <p><i>beignets de calamars</i> <i>et citron</i></p> <p><b>riz BIO</b> façon paëlla</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>melon jaune</i></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie gelée groseille crème dessert</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop ananas au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais 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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles salade texane palets fromagers emmental  brocolis persillés et pdt  fromage frais arôme fromage frais sucré  <b>fruit frais BIO</b>	pâté de volaille (réserve)  ravioli au bœuf VBF (réserve)  camembert  compote de pomme HVE (réserve)	concombres vinaigrette  radis beurre  filet de poulet sauce orientale  beignets de chou-fleur  fromage ovale  fruit frais de saison au choix	repas froid de fin d'année  carottes râpées <b>BIO</b> au citron  jambon* qualité supérieure HVE - VPF (et ketchup) rôti de poulet froid (et ketchup)  salade froide de coquillettes <b>BIO</b> (coquillettes <b>BIO</b> , concombres, tomates)  crème anglaise  gâteau fondant chocolat	melon  pastèque  pépites de colin d'Alaska MSC aux céréales (et citron)  frites  fromage à tartiner <b>BIO</b>  liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
brioche tranches x2 confiture fraise lait nature et poudre chocolat	baguette pâte à tartiner fruit frais yaourt	galette bretonne produit laitier frais jus d'orange	baguette fromage tranchette fruit frais sirop de grenadine	céréales lait 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 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt vinaigrette moutarde à l'ancienne taboulé</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>haricots verts BIO (échalotes)</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de fruits exotiques</p>	<p>tomates vinaigrette au basilic laitue iceberg vinaigrette au basilic</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop ananas au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barres chocolat noir x2 fruit frais lait</p>	<p><b>PIQUE-NIQUE</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit friandise jus de fruit</p>	<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce provençale</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>mimolette</p> <p>montcendre</p> <p>madeleine</p> <p>gaillardise fraise</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais</p>	<p>betteraves</p> <p>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain au lait ourson guimauve purée pomme coing</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 = 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