

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 4 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><u>LA RENTREE</u></p> <p>carottes râpées</p> <p>poulet <b>BIO</b> sauce façon béarnaise</p> <p>pâtes <b>BIO</b></p> <p>fromage <b>BIO</b></p> <p>compote de pomme</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>RAV</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais <b>BIO</b></p>	<p>tomates <b>BIO</b> entières et sauce basilic</p> <p>raviolis de légumes et fromage râpé</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>salade quimpéroise (pdt thon)</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>haricots verts <b>BIO</b></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais <b>BIO</b></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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO origine France	betteraves BIO vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	concombres vinaigrette	laitue iceberg
nuggets de poulet (plein filet)	omelette BIO sauce tomate	paupiette au veau jus au curry	bœuf VBF bourguignon	moules sauce crèmeuse
petits pois	semoule BIO (courgettes)	farfalles	RAV	frites
carré de l'est	suisse BIO aux fruits	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat noir	fruit frais BIO	fruit frais BIO	gaufre au sucre	compote de pomme (réserve)

*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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre.

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	tomates BIO entières vinaigrette	concombres vinaigrette	carottes râpées au citron	œuf dur mayonnaise
poulet BIO et son jus	calamars à la romaine	rôti de bœuf VBF froid et ketchup RAV	rougail* <small>rougail volaille</small>	tarte au fromage
chou fleur BIO sauce blanche (pdt)	poêlée de légumes BIO (pdt)	purée courgette pomme de terre	riz BIO	mezze penne (ratatouille)
fromage BIO	st paulin	fromage BIO	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés
fruit frais de saison	crème dessert au chocolat	compote pomme fraise	madeleine	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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>betteraves BIO</b> vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p><b>boeuf haché BIO</b> à la provençale</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet et son jus</p>	<p>radis beurre</p> <p>cassolette au veau (sauté et quenelle)</p>	<p><b>Repas Asie</b> concombres cubes sauce coriandre</p> <p><b>boulettes panées de blé façon thaï</b></p>	<p><b>tomates BIO entières</b> et vinaigrette</p> <p>poêlée de merlu doré au beurre</p>
<p><b>pâtes BIO</b></p>	<p><b>haricots verts BIO</b></p>	<p>semoule (carottes)</p>	<p><b>riz BIO</b> (et batonnière de légumes)</p>	<p>épinards au gratin (pdt)</p>
<p>emmental à la coupe</p>	<p><b>suisse BIO aux fruits</b></p>	<p><b>fromage BIO</b></p>	<p>fromage frais à tartiner</p>	<p>fromage frais sucré</p>
<p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>fruit frais de saison</p>	<p>liégeois au chocolat</p>	<p>spécialité pomme ananas nectar multi fruits</p>	<p>quatre-quarts pur beurre</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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
**REPAS VEGETARIEN**

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	tomates BIO entières sauce ciboulette	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
sauté de bœuf BIO sauce brune	garniture orientale (nouvelle recette)	pilons de poulet rôtis (et merguez)	jambon* de qualité supérieure <small>jambon de volaille</small>	colin pané et citron
riz BIO	semoule (quinoa)	pâtes (et courgettes) BIO	gratin de chou fleur (pdt)	petits pois (champignons)
yaourt sucré BIO local et circuit court	mimolette	fromage frais arôme	fromage BIO	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	gaufrettes parfum chocolat	banane	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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	salade coleslaw	concombres vinaigrette	taboulé (semoule BIO)	laitue iceberg
nuggets de blé et ketchup	carbonade de bœuf VBF RAV	rôti de porc* et son jus <i>rôti de dinde et son jus</i>	omelette BIO	paupiette au veau sauce poivre
riz (ratatouille)	haricots verts BIO	carottes BIO (pdt)	poêlée de légumes BIO (pdt)	pâtes BIO
gouda	petit fromage frais sucré	pointe de brie	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner
fruit frais BIO	éclair parfum chocolat	crème dessert saveur vanille	fruit frais BIO	compote de pomme

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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2020 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT : les herbes aromatiques

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

## Légendes :

VPF = Viande Bovine Française  
RAV = race à viande

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

REPAS VEGETARIEN

semaine du 19 au 23 octobre 2020 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage de légumes BIO	salade verte	tomates vinaigrette	carottes râpées	taboulé
poulet BIO et son jus	goulash de bœuf VBF	quenelles natures sauce façon mornay	rôti de porc* sauce moutarde <small>rôti dinde sauce moutarde</small>	colin pané (et citron)
chou fleur BIO sauce blanche (pdt)	RAV			
	frites	riz BIO (champignons)	pâtes BIO	haricots verts
fromage BIO	fromage BIO	velouté aux fruits mixés	camembert	petit fromage frais sucré
fruit frais BIO	mousse chocolat lait	galette bretonne	spécialité pomme banane	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

 \* = Plat contenant du porc  
 LR = label rouge

 nouvelle recette/nouveau produit  
 produit issu agriculture biologique

 # Aide UE à destination des écoles  
 REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 26 au 30 octobre 2020 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	betteraves vinaigrette	potage de légumes BIO	<u>repas halloween</u> carottes râpées à l'orange
cordon bleu de volaille	poêlée de colin doré au beurre	rôti de bœuf VBF froid et ketchup RAV	omelette BIO	steak haché VBF RAV sauce de la sorcière
poêlée de légumes BIO (pdt)	épinards sauce blanche (pdt)	beignets de brocolis	pâtes BIO (ratatouille)	purée potiron pomme de terre
tomme	yaourt sucré BIO locale et circuit court	fromage ovale	fromage BIO	suisse aux fruits BIO
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tarte au chocolat jus d'orange

*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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

REPAS VEGETARIEN