

Menus restaurant scolaire

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

Lundi

LUNDI
DE
Pâques

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Salade variée
Blanquette de volaille VF*HVE*
Trio fleurette
Saint Paulin
Poires conférence HVE*

Jeudi

Saucisson à l'ail HVE* beurre
Filets d'églefin meunière
Riz BIO*
Crème dessert à la vanille

Vendredi

Salade verte
Hachi végétarien
Emmental BIO*
Purée de pommes HVE*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi

Tomates rondes HVE* vinaigrette
Chipolatas VF*^{BIO}* EARL Foussier
Flageolets verts HVE*
Yaourt fermier ^{BIO}* St Yvi

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Concombre HVE* à la crème
Omelette ^{BIO}*Feurm Kerscuidel
Pommes de terre sautées
Pommes HVE*

Jeudi

FÊTE
DU
TRAVAIL

Vendredi

Kiwi HVE*
Spaghetti ^{BIO}*à la bolognaise VF*
Fromage blanc ^{BIO}* sucré

Menus restaurant scolaire

Semaine du 5 mai au 9 mai 2025

Lundi

Betteraves rouges BIO*
Emincés de bœuf VF*
Torsades semi-complètes BIO*
Comté AOP*
Fruit de saison

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Friand au fromage
Chili de légumes
Fruit de saison

Jeudi

FÊTE
DE LA
VICTOIRE

Vendredi

Carottes rapées BIO *
Rôti de porc BIO*VF* EARL FOUSIER
Poêlée campagnarde
Yaourt fruits mixés BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

Lundi

Quiche lorraine
Escalope de poulet VF* HVE*
Haricots verts extra fins HVE*
Cantal jeune AOP*
Fruit de saison

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Salade variée
Bolotilles BIO*

Brie BIO*
Eclair au chocolat

Jeudi

Concombre à la crème
Poisson pané
Couscous BIO* et ratatouille
Glace vanille BIO*

Vendredi

Tomates vinaigrette
Emincés de veau VF*
Riz BIO*
Yaourt fermier BIO* St Yvi

Menus restaurant scolaire

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

Lundi

Kiwi
Nuggets de blé breton
Frites BIO*
Ketchup
Yaourt vanille BIO*

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Salade fromagère BIO*
Dos de colin sauce bonne femme
Semoule BIO*
Chocolat liégeois BIO*
Cigarettes russes

Jeudi

Betteraves rouges BIO*
Rougail de saucisses BIO*
Riz BIO*
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte
Hachi parmentier VF*
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

Lundi

Carottes rapées BIO *

Boulettes de bœuf à la tomate VF*

Torsades semi-complètes BIO*

L'épillet dans l'herbe

Yaourt aux fruits mixés BIO *

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Macédoine de légumes

Escalope de dinde VF*HVE*

Haricots verts extra fins HVE*

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Jeudi

Jeudi

de

L'ascension

Vendredi

Pont

de

L'ascension

Menus restaurant scolaire

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

Lundi

Melon
Jambon
Purée chou-fleur PDT
Camembert
Yaourt au lait entier

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Concombre à la crème
Omelette BIO* Feurm kerscuidel
Pomme de terre sautées
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves rouges BIO*
Dos de lieu au citron BIO*
Pomme de terre vapeur
Sorbet aux fruits BIO*

Vendredi

Salade variée
Cordon bleu de volaille VF*
Petits pois très fins, jeunes carottes HVE*
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 9 juin au 13 juin 2025

Lundi

LUNDI
DE
PENTECÔTE

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Melon
Bœuf bourguignon HVE* VF*
Carottes Champignons
Torsades semi complètes BIO*
Yaourt fermier BIO* St Yvi

Jeudi

Pâté de campagne BIO*Foussier
Escalope de poulet VF*HVE*
Poêlée bretonne
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Vendredi

Tomates vinaigrette
Poisson de nos côtes meunière
Julienne de légumes
Riz BIO*
Tarte aux pommes BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

Lundi

Salade verte
Ravioles de légumes BIO*
Emmental BIO*
Cocktail de fruits
Madeleine

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Concombre à la crème
Steack haché BIO*
Pommes de terre vapeur
Fruit de saison

Jeudi

Melon
Rôti de porc BIO* EARL Foussier
Lentilles préparées HVE*
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Vendredi

Carottes rapées BIO*
Dos de colin sauce bonne femme
Semoule BIO*
Fromage blanc aux fruits BIO*

Menus restaurant scolaire

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

Lundi

Melon
Hachi végétarien

Emmental BIO*
Glace bâtonnet

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Mardi

Taboulé maison
Emincés de veau VF * BIO*
Haricots verts extra fins HVE*
Fromage à la coupe
Fruits de saison

Jeudi

Salade verte
Spaghettis à la bolognaise VF*
Fromage à la coupe
Fruit de saison

Vendredi

Pastèque
Poisson au citron BIO*
Riz BIO*
Chou à la crème vanille