

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	coulommiers	fruit frais	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	moelleux citron fromage frais sucré nectar multifruits	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
menu végétarien
BIO = 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 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	céleri rémoulade	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet	<i>hoki pané et citron</i>	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	omelette sauce façon piperade
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	<i>petit fromage frais arôme</i>	pommes façon sarladaise
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange	<i>grillé aux pommes</i>	fromage à tartiner BIO #
fruit frais	fruit frais	mousse chocolat au lait		purée de pommes BIO
goûters : pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	goûters : croissant spécialité pomme mirabelle lait nature	goûters : cake rocher framboise yaourt sucré jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette barres chocolat noir x1 et beurre 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
menu végétarien
BIO = 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 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	chou rouge BIO rémoulade	œufs durs et mayonnaise	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i>	parmentier végétal aux fèves et pois BIO	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
goûters : cake écorces d'orange à la coupe local cc ourson guimauve lait nature	goûters : pain de mie confiture prune fruit frais	goûters : brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenadine	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait pêche 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
menu végétarien
BIO = 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 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	yaourt arôme
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au chocolat lait nature pâte de fruit

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
menu végétarien
BIO = 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