

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets		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>		yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré		fruit frais	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #			gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de grenadine	goûters : céréales lait nature compote pomme HVE		goûters : moelleux citron fromage frais sucré <u>compote</u>	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature

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
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais nature BIO # et sucre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>		<p>SAVOIE</p> <p><i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>grillé aux pommes</i></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>purée de pommes BIO</p>
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>croissant</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p> <p>lait nature</p>		<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>sirop de fraise</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x1 et beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</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

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		salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup			haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites		parmentier végétal aux fèves et pois BIO	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP		fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc		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 : baguette fromage à tartiner fruit frais lait nature	goûters : baguette barre chocolat lait pêche au sirop nectar multifruit

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		chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu		pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>	brocolis au gratin et pdt		riz	épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	fromage blanc nature BIO # + sucre		gouda BIO #	yaourt arôme
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court		chou parfum vanille	fruit frais BIO #
fruit frais				
goûters : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot sirop de menthe	goûters : céréales lait nature fruit frais		goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	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