

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	saucisses de volaille et flageolets		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 #		goûters :	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :		moelleux citron fromage frais sucré <u>compote</u>	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de grenade	céréales lait nature compote pomme HVE			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
taboulé paupiette au veau sauce façon marengo	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	pilon de poulet		
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt			
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés		petit fromage frais arôme grillé aux pommes	omelette sauce façon piperade pommes façon sarladaise
fruit frais	fruit frais			fromage à tartiner BIO # purée de pommes BIO
goûters : pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	goûters : croissant spécialité pomme mirabelle lait nature		goûters : baguette fromage tranchette fruit frais sirop de fraise	goûters : baguette barres chocolat noir x1 et beurre 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 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		parmentier végé aux fèves et pois BIO	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites		fromage frais sucré	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP		gâteau au chocolat	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc		gôûters :	banane
gôûters :	gôûters :		baguette fromage à tartiner fruit frais lait nature	gôûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc ourson guimauve lait nature	pain de mie confiture prune fruit frais		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)
rôti de poulet sauce caramel	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 :		goûters :	goûters :
goûters :	baguette		baguette	pain au chocolat
fromage tranchette	céréales		pâte à tartiner	lait nature
spécialité pommes abricot	lait nature		fruit frais	pâte de fruit
sirop de menthe	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