

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

= 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) <u>ailes de poulet issu de LR</u> purée de potiron CE2 et de pdt	hoki pané et citron riz et fondue de chou vert bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait	SAVOIE <u>velouté de légumes BIO</u> <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i> <i>grillé aux pommes</i>	achard (carottes et chou blanc) omelette sauce façon piperade pommes façon sarladaise fromage à tartiner BIO # purée de pommes BIO
trio de légumes BIO fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés			
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

émincés de poulet issu de LR
sauce abricot

coquillettes BIO

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais

goûters :

cake écorces d'orange à la coupe local cc
ourson guimauve
lait nature

MARDI

omelette et ketchup

frites

saintnectaire AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

goûters :

brioche boulanger local
confiture prune
fruit frais

MERCREDI

sauté de porc* sauce colombo

sauté de volaille sauce colombo

lentilles CE2 (et carottes CE2)

tomme individuelle

fruit frais

goûters :

brioche tranches x2
petit fromage frais arôme
sirop de grenade

JEUDI

salade verte

hachis parmentier au bœuf

VBF

fromage frais sucré

gâteau au chocolat

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

VENDREDI

betteraves vinaigrette

haché au saumon sauce
catalanesemoule et courgettes à la
provençale

banane

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)				
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	<u>nuggets de poulet BIO</u>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	velouté aux légumes BIO
rôti de poulet sauce caramel	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	tarte aux 3 fromages (emmental)
haricots verts BIO (échalotes)	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	<u>yaourt BIO arôme pêche local cc</u>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	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