

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO		betteraves mimosa	<u>potage</u>	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	batonnets mozzarella	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses* et flageolets	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	<u>edam</u>
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	biscuit lait nature compote pomme HVE	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	moelleux citron fromage frais sucré nectar multifuits	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	<u>oeufs durs et mayonnaise</u>			
paupiette au veau sauce façon marengo	<u>crousti blé</u>	laitue iceberg	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	<u>carottes râpées</u>
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	hoki pané et citron	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	omelette sauce façon piperade
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	riz et fondue de chou vert	petit fromage frais arôme	pommes façon sarladaise
fruit frais	fruit frais	camembert	grillé aux pommes	fromage à tartiner BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	croissant boulanger spécialité pomme mirabelle lait nature	cake rocher framboise yaourt sucré jus de pommes	baguette fromage tranchette fruit frais	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	batonnets surimi et mayonnaise	<u>concombres vinaigrette</u>	macédoine vinaigrette au curry
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo	<u>parmentier végé aux fèves et pois BIO</u>	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites	sauté de volaille sauce colombo	<u>fromage frais arôme</u>	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	lentilles CE2 (et carottes CE2)	gâteau au chocolat	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	tomme individuelle		banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc	pain de mie confiture prune fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenade	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait compote
ourson guimauve 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 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)	<u>tomates vinaigrette</u>	<u>potage</u>	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)
rôti de poulet sauce caramel	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 nature local circuit	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
fruit frais	court	goûters :	goûters :	goûters :
goûters :	goûters :	baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au chocolat boulanger lait nature pâte de fruit
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	biscuit lait nature 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