

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

salade quimpéroise

émincés de poulet issu de LR
sauce américaine

trio de légumes BIO

fromage frais arôme

fruit frais

goûters :

cake pépites chocolat à la coupe local cc
compote pomme HVE
lait nature

MARDI

batonnets mozzarella

rôti de bœuf VBF froid et
mayonnaise

purée de potiron et de pdt

montcendre

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais

MERCREDI

laitue iceberg vinaigrette
ciboulette

pizza royale*

pizza fromage (emmental)

duo de courgettes jaune et
verte persillées

petit fromage frais sucré

madeleine nature local circuit
court

goûters :

biscuit
lait nature
fruit frais

JEUDI

carottes râpées

colin d' Alaska pané et citron

petits pois CE2

gouda BIO #

gélifié parfum chocolat

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

VENDREDI

velouté potiron

mezze penne végé à la
napolitaine (mezze penne,
tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO #

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus de pomme

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	céleri vinaigrette fromage blanc	<u>salade de pois chiches</u>	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche	carré de l'est	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme abricot	edam individuel	<u>emmental à la coupe</u>
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille
fruit frais				
goûters : croissant boulanger petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat compote lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais sucré

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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR sauce créole

haricots verts BIO (échalote et persil)

yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)

fruit frais

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais
compote

MERCREDI

velouté carottes

cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges (séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

VENDREDI

salade de pépinettes printanière

falafels et sauce blanche froide ciboulette

julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille et cornichon	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	<u>laitue iceberg</u>	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poélée de hoki doré au beurre
rôti de poulet sauce robert		frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
camembert	edam à la coupe	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
mousse chocolat	fruit frais BIO #			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais <u>compote</u>	baguette barre chocolat au lait <u>produit laitier frais</u>	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au chocolat boulanger produit laitier frais jus de pomme

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