

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade quimpéroise</u> émincés de poulet issu de LR sauce américaine <b>trio de légumes BIO</b> <u>fromage frais arôme</u> fruit frais	<u>batonnets mozzarella</u> rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise purée de potiron et de pdt <u>montcendre</u> fruit frais	laitue iceberg vinaigrette ciboulette pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i> duo de courgettes jaune et verte persillées <u>petit fromage frais sucré</u> <i>madeleine nature local circuit</i> court	carottes râpées colin d'Alaska pané et citron petits pois CE2 gouda BIO # gélifié parfum chocolat	<u>velouté potiron</u> mezza penne végé à la napolitaine (mezza penne, tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #
<b>goûters :</b> cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais	<b>goûters :</b> <u>biscuit</u> lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>goûters :</b> 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
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>	<p>céleri viniagrette fromage blanc</p> <p>riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab</p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p><u>salade de pois chiches</u></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p><u>emmental à la coupe</u></p> <p><u>liégeois parfum vanille</u></p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>croissant boulanger</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>compote</p> <p>lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de mezze penne au curry</u></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p><i>MENU Irlande Saint Patrick</i></p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais <u>compote</u></p>	<p><u>velouté carottes</u></p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p> <p><b>goûters :</b></p> <p><u>biscuit</u> lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 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	poêlée de hoki doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce robert</i>				
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
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