

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>saucisses végétal et flageolets</i>	<i>garniture provençale végétal</i>		
pommes de terre rissolées		carottes CE2 persillées et blé doré		chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	coulommiers	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	fruit frais	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat <u>jus d'orange</u>	moelleux citron fromage frais sucré	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	pâté de campagne* (et cornichon) <i>oeufs durs et mayonnaise</i>	céleri rémoulade	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
<u>rôti de bœuf VBF froid</u> <i>palet fromager emmental</i>	pilon de poulet <i>crousti' blé</i>	<i>hoki pané et citron</i>	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin savoyard végété</i>	omelette sauce façon piperade
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	<i>petit fromage frais arôme</i>	pommes façon sarladaise
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange	<i>grillé aux pommes</i>	fromage à tartiner BIO #
fruit frais	fruit frais	<u>compote</u>		purée de pommes BIO
goûters : pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	goûters : <u>croissant frais</u> spécialité pomme mirabelle	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	chou rouge BIO rémoulade	œufs durs et mayonnaise	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo		haché au saumon sauce catalane
tarte aux poireaux	omelette et ketchup	boulettes végétales BBC	parmentier végété aux fèves et pois BIO	semoule et courgettes à la provençale
coquillettes BIO	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)		
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
goûters : cake écorces d'orange à la coupe local cc	goûters : pain de mie confiture prune fruit frais	goûters : brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenadine	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait pêche au sirop
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) <i>salade de blé (blé, maïs, olives)</i>	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel <i>pizza fromage (emmental)</i>	cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	sauté de bœuf VBF sauce barbecue <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	yaourt arôme
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au chocolat 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