

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 garniture provençale végé	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
galette de légumes façon ratatouille	saucisses végé et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
pommes de terre rissolées	yaourt sucré	coulommiers	fruit frais	gouda
suisse aux fruits BIO	fruit frais BIO #	ananas frais	goûters :	gélifié parfum vanille nappé caramel
brioche des rois aux pépites chocolat	goûters :	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat <u>jus d'orange</u>	moelleux citron fromage frais sucré	goûters :
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature			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) oeufs durs et mayonnaise	céleri rémoulade		
<u>rôti de bœuf VBF froid</u> palet fromager emmental	pilon de poulet crousti' blé	hoki pané et citron	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin savoyard végé</i>	
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	<i>petit fromage frais arôme</i> <i>grillé aux pommes</i>	
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange		
fruit frais	fruit frais	<u>compote</u>		
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 <i>omelette et ketchup</i>	sauté de porc* sauce colombo <i>boulettes végétales BBC</i>	parmentier végé aux fèves et pois BIO	haché au saumon sauce catalane
tarte aux poireaux	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)	fromage frais sucré	semoule et courgettes à la provençale
coquillettes BIO	saintnectaire AOP	tomme individuelle	gâteau au chocolat	mimolette
yaourt BIO parfum vanille	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	goûters :	banane
fruit frais	goûters :	goûters :	baguette fromage à tartiner fruit frais	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 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) <small>salade de blé (blé, maïs, olives)</small>	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu bouchées de blé	<u>sauté de bœuf VBF sauce barbecue</u> galette de légumes façon ratatouille	pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
pizza fromage (emmental)	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 au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
fruit frais				
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