

TREON

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 rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet sauce tandoori <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	saucisses* et flageolets <i>saucisses végété et flageolets</i>	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végété</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce estragon	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées		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		gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	fruit frais	gélifié parfum vanille nappé caramel

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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>palet fromager emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>oeufs durs et mayonnaise</i></p> <p>pilon de poulet <i>crousti' blé</i></p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>hoki pané et citron</p> <p>riz et fondue de chou vert</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>SAVOIE</p> <p><u>velouté de légumes BIO</u></p> <p>gratin de pommes de terre façon tartiflette* <i>gratin savoyard végété</i></p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>grillé aux pommes</p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p><u>colin d'Alaska sauce provençale</u></p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>purée de pommes BIO</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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	<u>tomates vinaigrette</u>	œufs durs et mayonnaise	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de volaille sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo		haché au saumon sauce catalane
<i>tarte aux poireaux</i>	<i>omelette et ketchup</i>	<i>boulettes végétales BBC</i>	<u>Parmentier au bœuf VBF</u>	semoule et courgettes à la provençale
coquillettes	<u>pommes campagnardes</u>	lentilles CE2 (et carottes CE2)		mimolette
yaourt BIO parfum vanille	fromage ovale	tomme individuelle	fromage frais sucré	banane
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	

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)	carottes râpées BIO à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté potiron
<u>pizza fromage (emmental)</u>	nuggets de poulet BIO	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	<u>beignets de calamars</u>
	<i>bouchées de blé</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>		
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	<u>poêlée de légumes</u>
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda individuel	yaourt arôme
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	<u>fruit au sirop</u>	chou parfum vanille	fruit frais BIO #

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