

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 galette de légumes façon ratatouille	saucisses* et flageolets saucisses végé et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne garniture provençale végé	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce estragon	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	yaourt sucré	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	fruit frais BIO #	coulommiers	fruit frais	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat		ananas 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

taboulé (à la semoule BIO)

paupiette au veau sauce façon marengo
palet fromager emmental

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

fruit frais

MARDI

pâté de campagne* (et cornichon)
oeufs durs et mayonnaise

pilon de poulet
crousti' blé

purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

fruit frais

MERCREDI

céleri rémoulade

hoki pané et citron

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

JEUDI

SAVOIE

velouté de légumes BIO

gratin de pommes de terre façon tartiflette*

gratin savoyard végé

petit fromage frais arôme

grillé aux pommes

VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

colin d'Alaska sauce provençale

pommes façon sarladaise

fromage à tartiner BIO #

purée de pommes 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

velouté carottes

émincés de volaille sauce abricot

tarte aux poireaux

coquillettes

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais

MARDI

tomates vinaigrette

rôti de bœuf VBF froid et ketchup

omelette et ketchup

pommes campagnardes

fromage ovale

crème dessert BIO chocolat local cc

MERCREDI

œufs durs et mayonnaise

sauté de porc* sauce colombo

boulettes végétales BBC

lentilles CE2 (et carottes CE2)

tomme individuelle

fruit frais

JEUDI

salade verte

Parmentier au bœuf VBF

fromage frais sucré

gâteau au chocolat

VENDREDI

betteraves vinaigrette

haché au saumon sauce catalane

semoule et courgettes à la provençale

mimolette

banane

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

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

salade quimpéroise (pdt, thon)

pizza fromage (emmental)

haricots verts BIO
(échalotes)

petit fromage frais sucré

fruit frais

MARDI

carottes râpées BIO à
l'orange

nuggets de poulet BIO

bouchées de blé

brocolis au gratin et pdt

fromage blanc nature BIO #
+ sucre

madeleine au miel local circuit
court

MERCREDI

salade de lentilles

boulettes au bœuf VBF sauce
barbecue

galette de légumes façon ratatouille

purée potimarron et pdt

fromage à tartiner

fruit au sirop

JEUDI

chou blanc rémoulade

pavé de colin d'alaska sauce
homardine

riz

gouda individuel

chou parfum vanille

VENDREDI

velouté potiron

beignets de calamars

poêlée de légumes

yaourt arôme

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