

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

pommes de terre rissolées

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites
chocolat

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses* et flageolets

saucisses de volaille et flageolets

fruit frais BIO #

goûters :

céréales
lait nature
compote pomme HVE

MERCREDI

JEUDI

chou rouge BIO rémoulade

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

goûters :

moelleux citron
fromage frais sucré
nectar multifuits

VENDREDI

pépites de colin doré aux
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

gélifié parfum vanille nappé
caramel

goûters :

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

taboulé
paupiette au veau sauce façon marengo

trio de légumes BIO

fromage frais nature BIO # et sucre

goûters :
pain de mie
gelée groseille
crème dessert parfum vanille

MARDI

pâté de campagne* (et cornichon)
pâté de volaille (et cornichon)

pilon de poulet

purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

goûters :
croissant
spécialité pomme mirabelle
lait nature

MERCREDI

(empty menu)

JEUDI

SAVOIE

velouté poireaux et pdt
gratin de pommes de terre façon tartiflette*
gratin de pdt à la volaille

grillé aux pommes

goûters :
baguette
fromage tranchette
fruit frais

VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

omelette sauce façon piperade

pommes façon sarladaise

purée de pommes BIO

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

émincés de poulet issu de LR
sauce abricot

coquillettes BIO

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais

goûters :

cake écorces d'orange à la coupe local cc
ourson guimauve
lait nature

MARDI

rôti de bœuf VBF froid et
ketchup

frites

saintnectaire AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

goûters :

pain de mie
confiture prune
fruit frais

MERCREDI

JEUDI

salade verte

parmentier végé aux fèves et
pois BIO

fromage frais sucré

gâteau au chocolat

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

VENDREDI

betteraves vinaigrette

haché au saumon sauce
catalane

semoule et courgettes à la
provençale

mimolette

banane

goûters :

baguette
barre chocolat lait
pêche au sirop

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

salade quimpéroise (pdt, thon)

rôti de porc* issu de LR
sauce caramel

rôti de poulet sauce caramel

haricots verts BIO
(échalotes)

petit fromage frais sucré

goûters :

baguette
fromage tranchette
spécialité pommes abricot

MARDI

cordon bleu

brocolis au gratin et pdt

fromage blanc nature BIO #
+ sucre

madeleine au miel local circuit
court

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

MERCREDI

JEUDI

pavé de colin d'alaska sauce
homardine

riz

gouda BIO #

chou parfum vanille

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fruit frais

VENDREDI

velouté aux légumes BIO

tarte aux 3 fromages
(emmental)

épinards sauce blanche

fruit frais BIO #

goûters :

pain au chocolat
lait nature
pâte de fruit

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