

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>galette de légumes façon ratatouille</i>  pommes de terre rissolées  suisse aux fruits BIO  brioche des rois aux pépites chocolat	palets fromager chèvre  saucisses* et flageolets  <i>saucisses végétal et flageolets</i>  fruit frais BIO #	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végétal</i>  carottes CE2 persillées et blé doré  coulommiers  ananas frais	chou rouge BIO rémoulade  fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé  yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	pépites de colin doré aux céréales et citron <i>tortilla</i>  chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt  gouda  gélifié parfum vanille nappé caramel
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature compote pomme HVE	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	<b>goûters :</b> moelleux citron fromage frais sucré nectar multifruits	<b>goûters :</b> 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
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>palet fromager emmental</i></p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p><b>fromage frais nature BIO # et sucre</b></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <u>œufs durs BIO et mayonnaise</u></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><b>hoki pané et citron</b> <i>galette de légumes façon falafel</i></p> <p>riz et fondue de chou vert</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p><b>SAVOIE</b> <i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin savoyard végété</i></p> <p><b>grillé aux pommes</b></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p><u>omelette BIO sauce façon piperade</u></p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>croissant</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p> <p>lait nature</p>	<p>cake rocher framboise</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de pommes</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x1 et beurre</p> <p>fruit frais</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce abricot <i>tarte aux poireaux</i> coquillettes BIO yaourt BIO parfum vanille fruit frais	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>omelette BIO et ketchup</i> frites saint nectaire AOP crème dessert BIO chocolat local cc	sauté de porc* sauce colombo <i>boulettes végétales BBC</i> lentilles CE2 (et carottes CE2) tomme individuelle fruit frais	salade verte  parmentier végété aux fèves et pois BIO gâteau au chocolat	betteraves vinaigrette haché au saumon sauce catalane <i>pois chiches à la catalane</i> semoule et courgettes à la provençale banane
goûters : cake écorces d'orange à la coupe local cc <u>spécialité pomme fraise</u> lait nature	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 <u>nectar multifruits</u>

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>				<b>velouté aux légumes BIO</b>
<b>rôti de porc* issu de LR</b> <b>sauce caramel</b> <i>pizza fromage (emmental)</i>	cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<b>pavé de colin d'alaska sauce</b> <b>homardine</b> <i>chili sin carne</i>	tarte aux 3 fromages (emmental)
<b>haricots verts BIO</b> <b>(échalotes)</b>	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	<b>fromage blanc nature BIO #</b> <b>+ sucre</b>	fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>
	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	
<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> pain au chocolat lait nature <u>produit laitier frais</u>

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