

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|
| | palets fromager chèvre | | chou rouge BIO rémoulade | |
| émincés de poulet issu de LR sauce tandoori | saucisses* et flageolets | sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne | | pépites de colin doré aux céréales et citron |
| pommes de terre rissolées | <i>saucisses de volaille et flageolets</i> | carottes CE2 persillées et blé doré | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé | chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt |
| suisse aux fruits BIO | | coulommiers | yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche) | gouda |
| brioche des rois aux pépites chocolat | fruit frais BIO # | 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 | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------------------------|---|---------------------------------|
| taboulé | pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i> | | SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> | achard (carottes et chou blanc) |
| paupiette au veau sauce façon marengo | pilon de poulet | <i>hoki pané et citron</i> | <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i> | omelette sauce façon piperade |
| trio de légumes BIO | purée de potiron CE2 et de pdt | riz et fondue de chou vert | | pommes façon sarladaise |
| fromage frais nature BIO # et sucre | yaourt aux fruits mixés | bûche au lait de mélange | <i>grillé aux pommes</i> | purée de pommes BIO |
| | | mousse chocolat au lait | | |

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 |
|---|--|--|--|--|
| | | | salade verte | betteraves vinaigrette |
| émincés de poulet issu de LR sauce abricot | rôti de bœuf VBF froid et ketchup | sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i> | | haché au saumon sauce catalane |
| coquillettes BIO | frites | lentilles CE2 (et carottes CE2) | parmentier végété aux fèves et pois BIO | semoule et courgettes à la provençale |
| yaourt BIO parfum vanille | saint nectaire AOP | tomme individuelle | | |
| fruit frais | crème dessert BIO chocolat local cc | fruit frais | gâteau au chocolat | banane |

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) | | | | velouté aux légumes BIO |
| rôti de porc* issu de LR sauce caramel | cordon bleu | boulettes au bœuf VBF sauce barbecue | pavé de colin d'alaska sauce homardine | tarte aux 3 fromages (emmental) |
| rôti de poulet sauce caramel | | | | |
| haricots verts BIO (échalotes) | brocolis au gratin et pdt | purée potimarron et pdt | riz | épinards sauce blanche |
| | | | | |
| petit fromage frais sucré | fromage blanc nature BIO # + sucre | fromage à tartiner | gouda BIO # | |
| | madeleine au miel local circuit court | fruit frais | 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