

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	saucisses végé et flageolets	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
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	moelleux citron fromage frais sucré nectar multifruits	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
taboulé paupiette au veau sauce façon marengo trio de légumes BIO fromage frais nature BIO # et sucre	pâté de campagne* (et cornichon) <i>oeufs durs et mayonnaise</i> pilon de poulet purée de potiron CE2 et de pdt yaourt aux fruits mixés	hoki pané et citron riz et fondue de chou vert bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> gratin de pommes de terre façon tartiflette* <i>gratin savoyard végété</i> grillé aux pommes	achard (carottes et chou blanc) omelette sauce façon piperade pommes façon sarladaise purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	croissant spécialité pomme mirabelle lait nature	cake rocher framboise yaourt sucré jus de pommes	baguette fromage tranchette fruit frais	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	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>boulettes végétales BBC</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	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc ourson guimauve lait nature	pain de mie confiture prune fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenadine	baguette fromage à tartiner fruit frais	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

CHAMPCUEIL

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)
pizza fromage (emmental)				
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 #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	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