

**Restaurant scolaire de LA QUINTE**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

2 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Paupiette de Volaille - Sauce chasseur	Petits pois et carottes	Edam Bio	Orange Bio		
mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade	Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Pommes de terre boulangère	Gouda Bio	Liégeois vanille		
mercredi							
jeudi	Chou rouge râpé  - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf	Fusilli Bio	Emmental Bio râpé	Compote fraîche pomme Bio mangue		
vendredi	Pois chiches - , maïs - Vinaigrette	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette	Brocolis			Gateau du chef au chocolat	

# Restaurant scolaire de LA QUINTE

Du 19/01/2026 au 23/01/2026

2 elementaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi	Salade piémontaise - Mayonnaise	Émincé de filet de poulet  - Sauce napolitaine		Chou fleur CE2 persillé	Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac)		
mardi	Pâté de campagne , cornichons	Curry doux de poisson aux carottes		<b>Semoule Bio </b>	<b>Emmental Bio </b>	Mousse au chocolat au lait	
mercredi							
jeudi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette	Assiette de charcuteries (jambon LR et rosette) 		Pommes de terre vapeur	Pavé d'Isigny  	Compote fraîche pomme Bio   - Myrtilles	
vendredi	<b>Fusilli Bio </b> - Vinaigrette	Omelette Cake du chef au fromage  		Haricots verts Bio 	Quéton d'Isigny 	Clémentine	

**Restaurant scolaire de LA QUINTE**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

2 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette	Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre		<b>Carottes Bio persillées </b>	<b>Gouda Bio </b>	Flan à la vanille	
mardi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   -, cornichons	Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata			Tomme d'Isigny	Clémentine	
mercredi							
jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature	Pulled Pork	Frites		Yaourt nature sucré de la ferme de Bethanie		
vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Poisson blanc meunière MSC	Purée de pommes de terre et potiron		<b>Saint Môret Bio </b>	Cake du chef  - , citron	

# Restaurant scolaire de LA QUINTE

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

2 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette	Boulettes de Boeuf  - Sauce napolitaine	Haricots verts Bio	Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère	Compote fraîche pomme Bio  à la crème de marrons		
mardi	Endives (brutes) - Vinaigrette au miel	Lasagnes de légumes		Mimolette Bio	Crème dessert au chocolat		
mercredi							
jeudi	Jus de pomme	Saucisse de porc CE2	Lentilles	Yaourt sucré	crêpe de la galette d'Alençon		
vendredi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette	Brandade de colin MSC		Edam Bio	Banane Bio		

**Restaurant scolaire de LA QUINTE**  
**Du 09/02/2026 au 13/02/2026**

2 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>	Betteraves Bio  - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR 	Petits pois CE2	Gouda Bio 	Orange Bio 	
	<b>mardi</b>	Chou blanc et chou rouge râpé - Sauce façon remoulade	Gratin de pommes de terre Bio, patate douce et emmental 		Les Sablés d'Asnelles 	Mousse au chocolat au lait	
	<b>mercredi</b>						
	<b>jeudi</b>	Concombres à la crème	Jambon blanc Label Rouge 	Coquillettes Bio 	Emmental Bio râpé 	Clémentine	
	<b>vendredi</b>	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne	Purée de pommes de terre et carottes		Gâteau du chef au speculoos 	