


























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

2 élémentaire

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	<b>lundi</b>	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette	Paupiette de Volaille - Sauce chasseur	Petits pois et carottes	<b>Edam Bio</b> 	<b>Orange Bio</b> 	
	<b>mardi</b>	<b>Carottes</b> 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	<b>Gouda Bio</b> 	Liégeois vanille	
	<b>mercredi</b>						
	<b>jeudi</b>	<b>Chou rouge</b> râpé  - Vinaigrette	Bolognaise de boeuf  	<b>Fusilli Bio</b> 	<b>Emmental Bio</b> râpé 	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue  	
	<b>vendredi</b>	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
<b>lundi</b>	Salade piémontaise - Mayonnaise	Émincé de filet de poulet 🍗 - Sauce napolitaine	Chou fleur CE2 persillé	Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac)	
<b>mardi</b>	Pâté de campagne , cornichons	Curry doux de poisson aux carottes	Semoule Bio 🌿	Emmental Bio 🌿	Mousse au chocolat au lait
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette	Assiette de charcuteries (jambon LR et rosette) 🍖	Pommes de terre vapeur	Pavé d'Isigny 🍷 🍷	Compote fraîche pomme Bio 🍏 🍏 - Myrtilles
<b>vendredi</b>	Fusilli Bio 🌿 - 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
 <b>lundi</b>	Perles de pâtes - Vinaigrette	Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre	<b>Carottes Bio</b> persillées 	<b>Gouda Bio</b> 	Flan à la vanille
<b>mardi</b>	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   -, cornichons	Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata		Tomme d'Isigny	Clémentine
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade iceberg - Vinaigrette -, croûtons nature	Pulled Pork 	Frites	Yaourt nature sucré de la ferme de Bethanie	
<b>vendredi</b>	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
<b>lundi</b>	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 <b>pomme Bio</b> à la crème de marrons
<b>mardi</b>	Endives (brutes) - Vinaigrette au miel	Lasagnes de légumes		<b>Mimolette Bio</b>	Crème dessert au chocolat
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Jus de pomme	Saucisse de porc CE2	Lentilles	Yaourt sucré	crêpe de la galette d'Alençon
<b>vendredi</b>	<b>Carottes</b> râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette	Brandade de colin MSC		<b>Edam Bio</b>	<b>Banane Bio</b>



**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