

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromager chèvre		<u>potage</u>	
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne		pépites de colin doré aux céréales et citron
	saucisses* et flageolets		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	
pommes de terre rissolées	saucisses de volaille et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré		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
<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</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) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p>	<p><b>hoki pané et citron</b></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></p> <p><i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><b>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</b> <i>gratin de pdt à la volaille</i></p> <p><b>grillé aux pommes</b></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</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
			<u>potage</u>	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 végétal 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
<b>goûters :</b> cake écorces d'orange à la coupe local cc ourson guimauve lait nature	<b>goûters :</b> pain de mie confiture prune fruit frais	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenadine	<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)				<b>velouté aux légumes BIO</b>
<b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>pavé de colin d'alaska sauce</b> <b>homardine</b>	tarte aux 3 fromages (emmental)
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
<b>haricots verts BIO</b> <b>(échalotes)</b>	<b>fromage blanc nature BIO #</b> <b>+ sucre</b>	fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>
petit fromage frais sucré	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 <b>produit laitier frais</b> 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