

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

pommes de terre rissolées

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites
chocolat

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses* et flageolets

saucisses de volaille et flageolets

fruit frais BIO #

goûters :

céréales
lait nature
compote pomme HVE

MERCREDI

sauté de bœuf VBF sauce
bourguignonne

carottes CE2 persillées et blé
doré

coulommiers

ananas frais

JEUDI

potage

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

goûters :

moelleux citron
fromage frais sucré
nectar multifuits

VENDREDI

pépites de colin doré aux
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

gélifié parfum vanille nappé
caramel

goûters :

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	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	pilon de poulet purée de potiron CE2 et de pdt	hoki pané et citron riz et fondue de chou vert bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait	achard (carottes et chou blanc) omelette sauce façon piperade pommes façon sarladaise purée de pommes BIO
trio de légumes BIO	yaourt aux fruits mixés		grillé aux pommes	
fromage frais nature BIO # et sucre			gratin de pdt à la volaille	
goûters : pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille	goûters : croissant spécialité pomme mirabelle lait nature	goûters : cake rocher framboise yaourt sucré jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : 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
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo sauté de volaille sauce colombo	<u>potage</u> parmentier végé aux fèves et pois BIO	betteraves vinaigrette
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	fromage frais sucré	haché au saumon sauce catalane
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	gâteau au chocolat	semoule et courgettes à la provençale
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	goûters :	mimolette
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 grenade	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 janvier 2026

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