

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 05 au 09 janvier 2026

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|
| velouté de légumes BIO   | palets fromager chèvre<br>batonnets mozzarella           | betteraves mimosa   | chou rouge BIO rémoulade                                    | carottes râpées  |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce tandoori<br>galette de légumes façon ratatouille | saucisses* et flageolets<br>saucisses végé et flageolets | sauté de bœuf VBF sauce<br>bourguignonne<br>garniture provençale végé | fusilli BIO, ratatouille et<br>emmental râpé                | demi pamplemousse et sucre   |
| pommes de terre rissolées  | yaourt sucré<br>yaourt arôme                             | carottes CE2 persillées et blé<br>doré                                | yaourt arôme local et circuit<br>court CE2 (Perche)         | pépites de colin doré aux<br>céréales et citron<br>tortilla (1/2 enfant) |
| suisse aux fruits BIO  | fruit frais BIO #  | coulommiers<br>ananas frais   | fruit frais<br>au choix                                     | chou-fleur CE2 sauce blanche<br>et pdt                                   |
| brioche des rois aux pépites<br>chocolat   | goûters :  | goûters :   | goûters :   | goûters :  |
| baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais  | céréales<br>lait nature<br>compote pomme HVE             | baguette<br>confiture fraise<br>liégeois parfum chocolat              | moelleux citron<br>fromage frais sucré<br>nectar multifuits | baguette<br>pâte à tartiner<br>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<br>salade de pdt sauce cocktail<br>paupiette au veau sauce façon marengo<br>palet fromager emmental | pâté de campagne* (et cornichon)<br><u>oeufs durs et mayonnaise</u><br><b>piлон de poulet</b><br>crousti' blé<br>purée de potiron CE2 et de pdt | céleri rémoulade<br><br><b>hoki pané et citron</b><br>galette de légumes façon falafel<br>riz et fondue de chou vert<br>bûche au lait de mélange<br>mousse chocolat au lait | <b>SAVOIE</b><br><i>velouté poireaux et pdt</i><br><br><i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i><br><br><i>gratin savoyard végé</i><br><br><b>petit fromage frais arôme</b><br><br><b>grillé aux pommes</b> | achard (carottes et chou blanc)<br>salade maïs et concombres<br>omelette sauce façon piperade<br><br>pommes façon sarladaise<br><br><b>fromage à tartiner BIO #</b><br><br><b>purée de pommes BIO</b> |
| <b>trio de légumes BIO</b>  | yaourt aux fruits mixés   |   |   |   |
| <b>fromage frais nature BIO # et sucre</b>  | fruit frais<br>au choix   |   |   |   |
| fruit frais<br>au choix   | fruit frais<br>au choix   |   |   |   |
| <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>gelée groseille<br>crème dessert parfum vanille                          | <b>goûters :</b><br>croissant<br>spécialité pomme mirabelle<br>lait nature  | <b>goûters :</b><br>cake rocher framboise<br>yaourt sucré<br>jus de pommes  | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais   | <b>goûters :</b><br>baguette<br>barres chocolat noir x1 et beurre<br>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   |
|--|---|--|--|--|
| velouté carottes<br>velouté tomates<br><b>émincés de poulet issu de LR<br/>sauce abricot</b><br>tarte aux poireaux<br>coquillettes BIO<br>yaourt BIO parfum vanille<br>fruit frais<br>au choix | <b>chou rouge BIO rémoulade</b><br>rôti de bœuf VBF froid et ketchup<br>omelette et ketchup<br>frites | œufs durs et mayonnaise<br>sauté de porc* sauce colombo<br>boulettes végétales BBC<br>lentilles CE2 (et carottes CE2)<br>tomme individuelle<br>fruit frais | salade verte<br>concombres vinaigrette<br><b>parmentier végé aux fèves et<br/>pois BIO</b><br>fromage frais sucré<br>fromage frais arôme<br>gâteau au chocolat | betteraves vinaigrette<br>macédoine vinaigrette au curry<br>haché au saumon sauce catalane<br>pois chiches à la catalane<br>semoule et courgettes à la provençale<br>mimolette<br>saint paulin<br>banane |
| goûters :<br>cake écorces d'orange à la coupe local cc<br>ourson guimauve<br>lait nature   | goûters :<br>pain de mie<br>confiture prune<br>fruit frais  | goûters :<br>brioche tranches x2<br>petit fromage frais arôme<br>sirop de grenade  | goûters :<br>baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais   | goûters :<br>baguette<br>barre chocolat lait<br>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)<br>salade de blé (blé, maïs, olives)<br><b>rôti de porc* issu de LR<br/>sauce caramel</b><br>pizza fromage (emmental)<br><b>haricots verts BIO<br/>(échalotes)</b><br>petit fromage frais sucré<br>petit fromage frais arôme<br>fruit frais<br>au choix<br>goûters :<br>baguette<br>fromage tranchette<br>spécialité pommes abricot | carottes râpées à l'orange<br>tomates vinaigrette<br>cordon bleu<br>bouchées de blé<br>brocolis au gratin et pdt<br><b>fromage blanc nature BIO #<br/>+ sucre</b><br>madeleine au miel local circuit<br>court<br>madeleine nature local circuit<br>court<br>goûters :<br>céréales<br>lait nature<br>fruit frais | salade de lentilles<br>boulettes au bœuf VBF sauce barbecue<br>galette de légumes façon ratatouille<br>purée potimarron et pdt<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | chou blanc rémoulade<br>radis et beurre<br><b>pavé de colin d'alaska sauce<br/>homardine</b><br>chili sin carne<br>riz<br><b>gouda BIO #</b><br>chou parfum vanille<br>goûters :<br>baguette<br>confiture fraise<br>crème dessert parfum vanille | <b>velouté aux légumes BIO</b><br>tarte aux 3 fromages<br>(emmental)<br>épinards sauce blanche<br>yaourt arôme<br>yaourt sucré<br><b>fruit frais BIO #</b><br>goûters :<br>pain au chocolat<br>lait nature<br>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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 05 au 09 janvier 2026

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|---|--|--|
| <b>émincés de poulet issu de LR<br/>sauce tandoori</b><br>galette de légumes façon ratatouille<br>pommes de terre rissolées | palets fromager chèvre<br><br>saucisses* et flageolets<br><br>saucisses végé et flageolets | sauté de bœuf VBF sauce<br>bourguignonne<br>garniture provençale végé<br><br>carottes CE2 persillées et blé<br>doré | chou rouge BIO rémoulade<br><br>fusilli BIO, ratatouille et<br>emmental râpé | pépites de colin doré aux<br>céréales et citron<br>tortilla (1/2 enfant) |
| suisse aux fruits BIO<br><br>brioche des rois aux pépites<br>chocolat   | fruit frais BIO #  | coulommiers<br><br>ananas frais   | yaourt arôme local et circuit<br>court CE2 (Perche)                          | chou-fleur CE2 sauce blanche<br>et pdt                                   |
| goûters :<br>baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais  | goûters :<br>céréales<br>lait nature<br>compote pomme HVE                                  | goûters :<br>baguette<br>confiture fraise<br>liégeois parfum chocolat   | goûters :<br>moelleux citron<br>fromage frais sucré<br>nectar multifuits     | goûters :<br>baguette<br>pâte à tartiner<br>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

 taboulé  
 paupiette au veau sauce façon marengo  
 palet fromager emmental

## trio de légumes BIO

## fromage frais nature BIO # et sucre

 goûters :  
 pain de mie  
 gelée groseille  
 crème dessert parfum vanille

## MARDI

 pâté de campagne\* (et cornichon)  
 oeufs durs et mayonnaise

 pilon de poulet  
 crousti' blé

## purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

## goûters :

 croissant  
 spécialité pomme mirabelle  
 lait nature

## MERCREDI

## hoki pané et citron

galette de légumes façon falafel

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

## goûters :

 cake rocher framboise  
 yaourt sucré  
 jus de pommes

## JEUDI

## SAVOIE

velouté poireaux et pdt

## gratin de pommes de terre façon tartiflette\*

gratin savoyard végé

## grillé aux pommes

## goûters :

 baguette  
 fromage tranchette  
 fruit frais

## VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

omelette sauce façon piperade

pommes façon sarladaise

## purée de pommes BIO

## 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<br>sauce abricot | rôti de bœuf VBF froid et<br>ketchup   | sauté de porc* sauce colombo    | salade verte                             | betteraves vinaigrette                   |
| tarte aux poireaux                            | omelette et ketchup                    | boulettes végétales BBC         | parmentier végé aux fèves et<br>pois BIO | haché au saumon sauce<br>catalane        |
| coquillettes BIO                              | frites                                 | lentilles CE2 (et carottes CE2) | tomme individuelle                       | pois chiches à la catalane               |
| yaourt BIO parfum vanille                     | saintnectaire AOP                      | fruit frais                     | gâteau au chocolat                       | semoule et courgettes à la<br>provençale |
| fruit frais                                   | crème dessert BIO chocolat<br>local cc | fruit frais                     | goûters :                                | banane                                   |
| goûters :                                     | goûters :                              | goûters :                       | goûters :                                | goûters :                                |
| cake écorces d'orange à la coupe local cc     | pain de mie                            | brioche tranches x2             | baguette                                 | baguette                                 |
| ourson guimauve                               | confiture prune                        | petit fromage frais arôme       | fromage à tartiner                       | barre chocolat lait                      |
| lait nature                                   | fruit frais                            | sirop de grenade                | fruit frais                              | 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)<br><i>salade de blé (blé, maïs, olives)</i> |  |  |  |  |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce caramel                                  | cordon bleu                            | boulettes au bœuf VBF sauce barbecue                         | pavé de colin d'alaska sauce homardine     | velouté aux légumes BIO                          |
| pizza fromage (emmental)   | bouchées de blé                        | galette de légumes façon ratatouille                         | chili sin carne                            | tarte aux 3 fromages (emmental)                  |
| haricots verts BIO<br>(échalotes)  | brocolis au gratin et pdt              | purée potimarron et pdt                                      | riz  | épinards sauce blanche                           |
| petit fromage frais sucré  | fromage blanc nature BIO #<br>+ sucre  | fromage à tartiner   | gouda BIO #                                | fruit frais BIO #                                |
| madeleine au miel local circuit court                                      |  | fruit frais  | chou parfum vanille                        |  |
| goûters :  | goûters :                              | goûters :  | goûters :                                  | goûters :  |
| baguette<br>fromage tranchette<br>spécialité pommes abricot                | céréales<br>lait nature<br>fruit frais | baguette<br>confiture fraise<br>crème dessert parfum vanille | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | pain au chocolat<br>lait nature<br>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