

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

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

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