

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

galette de légumes façon ratatouille

pommes de terre rissolées

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites
chocolat

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses* et flageolets

saucisses végé et flageolets

fruit frais BIO #

MERCREDI

sauté de bœuf VBF sauce
bourguignonne
garniture provençale végé

carottes CE2 persillées et blé
doré

coulommiers

ananas frais

JEUDI

chou rouge BIO rémoulade

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

VENDREDI

pépites de colin doré aux
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

gélifié parfum vanille nappé
caramel

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	pâté de campagne* (et cornichon) oeufs durs et mayonnaise			
paupiette au veau sauce façon marengo palet fromager emmental	pilon de poulet crousti' blé	hoki pané et citron	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin savoyard végé</i>	achard (carottes et chou blanc)
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	 grillé aux pommes	omelette sauce façon piperade pommes façon sarladaise
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait		purée de pommes BIO

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	salade verte	betteraves vinaigrette
tarte aux poireaux	omelette et ketchup	boulettes végétales BBC	parmentier végé aux fèves et pois BIO	haché au saumon sauce 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

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
pizza fromage (emmental)	bouchées de blé	galette de légumes façon ratatouille	riz	tarte aux 3 fromages (emmental)
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	gouda BIO #	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
	madeleine au miel local circuit court	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