

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne		pépites de colin doré aux céréales et citron
<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	saucisses* et flageolets	<i>garniture provençale végété</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	
pommes de terre rissolées	<i>saucisses végété et flageolets</i>	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

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

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
			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	semoule et courgettes à la provençale
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)		
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)				velouté aux légumes BIO
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>		épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	
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	

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