

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	<b>chou rouge BIO rémoulade</b>	carottes râpées
émincés de poulet sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	mezze penne, ratatouille et emmental râpé	<b>pépites de colin doré aux céréales et citron</b>
pommes de terre rissolées	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt sucré	coulommiers	fruit frais	<b>gouda BIO #</b>
brioche des rois aux pépites chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>		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	œufs durs BIO et mayonnaise	céleri rémoulade	SAVOIE velouté de légumes BIO	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet	<u>galette de légumes façon falafel</u>	gratin de pommes de terre façon tartiflette* <i>gratin de pdt à la volaille</i>	<u>colin d'Alaska sauce provençale</u>
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	petit fromage frais arôme	pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	edam BIO #	grillé aux pommes	fromage à tartiner
fruit frais	fruit frais	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
velouté carottes	chou rouge rémoulade	œufs durs et mayonnaise	salade verte	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
émincés de volaille sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i>	parmentier végétal aux légumes (brunoise et petits pois)	haché au saumon sauce catalane
coquillettes	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	fromage ovale	<b>edam BIO #</b>	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	<b>crème dessert BIO chocolat local cc</b>	fruit frais	<b>purée de pommes BIO</b>	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)	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté potiron
rôti de porc* sauce caramel <i>rôti de poulet sauce caramel</i>	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	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 #	yaourt arôme
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	fruit frais BIO #	chou parfum vanille	fruit frais 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