

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	mezze penne, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
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	<b>fruit frais</b>	<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		
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet	<u>galette de légumes façon falafel</u>	<u>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</u> <small>gratin de pdt à la volaille</small>	<u>achard (carottes et chou blanc)</u>
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	<u>petit fromage frais arôme</u> <u>grillé aux pommes</u>	<u>colin d'Alaska sauce provençale</u>
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	edam BIO #		pommes façon sarladaise
fruit frais	fruit frais	mousse chocolat au lait		fromage à tartiner
				<u>purée de pommes BIO</u>

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	betteraves BIO vinaigrette
émincés de volaille sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo  sauté de volaille sauce colombo	parmentier végé aux légumes (brunoise et petits pois)	haché au saumon sauce catalane
coquillettes	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	fromage frais sucré	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	fromage ovale	edam BIO #	purée de pommes BIO	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais		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

salade quimpéroise (pdt, thon)

rôti de porc\* sauce caramel

*rôti de poulet sauce caramel*

**haricots verts BIO  
(échalotes)**

petit fromage frais sucré

fruit frais

## MARDI

carottes râpées à l'orange

cordon bleu

brocolis au gratin et pdt

**fromage blanc nature BIO #  
+ sucre**

madeleine au miel local circuit court

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

## MERCREDI

salade de lentilles

boulettes au bœuf VBF sauce barbecue

purée potimarron et pdt

fromage à tartiner

**fruit frais BIO #**

## JEUDI

chou blanc rémoulade

**pavé de colin d'alaska sauce homardine**

riz

**gouda BIO #**

chou parfum vanille

## VENDREDI

velouté potiron

tarte aux 3 fromages (emmental)

épinards sauce blanche

yaourt arôme

**fruit frais BIO #**

### 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