

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>		yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré		fruit frais	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #			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>pâté de volaille (et cornichon)</i>		<b>SAVOIE</b> <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet		<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	omelette sauce façon piperade
<b>trio de légumes BIO</b>	purée de potiron CE2 et de pdt			pommes façon sarladaise
<b>fromage frais nature BIO # et sucre</b>	yaourt aux fruits mixés		<i>petit fromage frais arôme</i>	<b>fromage à tartiner BIO #</b>
fruit frais	fruit frais		<i>grillé aux pommes</i>	<b>purée de pommes BIO</b>

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 BIO rémoulade		salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup			haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites		parmentier végété aux fèves et pois BIO	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP		fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc		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)	carottes râpées à l'orange		chou blanc rémoulade	<b>velouté aux légumes BIO</b>
<b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce caramel	cordon bleu		pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>	brocolis au gratin et pdt		riz	épinards sauce blanche
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	<b>fromage blanc nature BIO #</b> + sucre		<b>gouda BIO #</b>	yaourt arôme
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court		chou parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>
fruit frais				

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

\* = 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