

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 | saucisses* et flageolets | sauté de bœuf VBF RAV sauce bourguignonne | | 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 | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé | 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 |
| goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais | goûters : céréales lait nature | goûters : baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat | goûters : moelleux citron fromage frais sucré | goûters : baguette pâte à tartiner 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

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> | | SAVOIE <i>velouté de légumes BIO</i> | achard (carottes et chou blanc) |
| paupiette au veau sauce façon marengo | ailes de poulet issu de LR | <i>hoki pané et citron</i> | gratin de pommes de terre façon tartiflette* <i>gratin de pdt à la volaille</i> | omelette BIO sauce façon piperade |
| trio de légumes BIO | purée de potiron CE2 et de pdt | riz et fondue de chou vert | | pommes façon sarladaise |
| fromage frais nature BIO # et sucre | yaourt aux fruits mixés | bûche au lait de mélange | grillé aux pommes | purée de pommes BIO |
| goûters : pain de mie gelée groseille crème dessert parfum vanille | goûters : croissant spécialité pomme mirabelle | goûters : cake rocher framboise yaourt sucré | goûters : baguette fromage tranchette fruit frais | goûters : baguette barres chocolat noir x1 et beurre 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

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 RAV froid et ketchup | sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i> | | haché au saumon sauce catalane |
| coquillettes BIO | frites | lentilles CE2 (et carottes CE2) | parmentier végété aux fèves et pois BIO | semoule et courgettes à la provençale |
| yaourt BIO parfum vanille | saint nectaire AOP | tomme individuelle | fromage frais sucré | mimolette |
| fruit frais | crème dessert BIO chocolat local cc | fruit frais | gâteau au chocolat | banane |
| goûters : | goûters : | goûters : | goûters : | goûters : |
| biscuit individuel | pain de mie confiture prune fruit frais | brioche tranches x2 petit fromage frais arôme | baguette fromage à tartiner fruit frais | baguette barre chocolat lait nectar multifruits |
| lait nature | | | | |

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 potiron |
| 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>rôti de poulet sauce caramel</i> | brocolis au gratin et pdt | purée potimarron et pdt | riz | épinards sauce blanche |
| haricots verts BIO (échalotes) | fromage blanc nature BIO # + sucre | fromage à tartiner | gouda BIO # | |
| petit fromage frais sucré | madeleine au miel local circuit court | fruit frais | chou parfum vanille | fruit frais BIO # |
| goûters : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot | goûters : céréales lait nature | goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille | goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais | goûters : pain au chocolat lait nature |

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 02 au 06 février 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|
| CHANDELEUR | | | | |
| émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge | sauté de bœuf VBF RAV sauce cacao | laitue iceberg saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i> | garniture couscous végé | roulade de volaille et cornichon colin d'alaska pané et citron |
| batonnière aux carottes jaunes et pdt | purée de pommes de terre | flageolets CE2 à la tomate | semoule BIO | chou-fleur CE2 au gratin et pdt |
| suisse aux fruits BIO | edam BIO # | | chaource AOP | yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche) |
| crêpe | fruit frais | liégeois parfum vanille | banane | |
| goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais | goûters : pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré | goûters : galette bretonne fruit frais | goûters : baguette barre chocolat lait compote pomme coing | goûters : pain au lait produit laitier 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 février 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| carottes râpées vinaigrette aux agrumes | velouté de légumes BIO | | | |
| rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | nuggets de poulet BIO | poêlée de hoki doré au beurre | boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise | crêpe au fromage (emmental) |
| choux de Bruxelles et pommes rissolées | courgettes et pdt persillées | blé doré et ratatouille | coquillettes BIO | haricots verts CE2 persillés |
| | yaourt BIO arôme pêche local circuit court | fromage à tartiner | emmental à la coupe | petit fromage frais sucré |
| tarte pomme | | compote de pomme HVE | fruit frais BIO # | fruit frais |
| goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais | goûters : baguette fromage tranquette nectar multifruits | goûters : céréales lait nature | goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel | goûters : brioche tranches x2 yaourt arôme |

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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|---|
| | NOUVEL AN CHINOIS <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i> | salade texane (maïs, haricots rouges, tomates) | | |
| ailes de poulet issu de LR | <i>nems de légumes</i> | daube de bœuf VBF RAV | jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i> | boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon |
| trio de légumes BIO et pdt BIO | <i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i> | pommes campagnardes et ketchup | purée de céleri CE2 et de pdt | épinards au gratin et pépinettes |
| cantal AOP | | | fromage frais sucré | suisse aux fruits BIO |
| crème dessert BIO chocolat local cc | <i>rocher coco local cc</i> | brownies | fruit frais BIO # | fruit frais |
| goûters : baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais | goûters : cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune | goûters : baguette gelée groseille yaourt arôme | goûters : pain chocolat spécialité pomme abricot | goûters : pain de mie fromage à tartiner nectar de fruits |

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 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|--|
| velouté légumes BIO | | salade des champs (carottes et chou-fleur) | concombres et feta vinaigrette | |
| émincés de poulet issu de LR | tarte fromage (emmental) | paupiette au veau sauce provençale | steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre | thon sauce tomate échalote |
| beignets de brocolis | laitue iceberg | semoule | côtes de blettes à la provençale et pdt | fusilli BIO |
| yaourt sucré | fromage frais sucré | | | tomme à la coupe |
| | fruit frais | pêche au sirop | éclair parfum chocolat | fruit frais |
| goûters : | goûters : | goûters : | goûters : | goûters : |
| baguette pâte à tartiner compote pomme HVE | brioche tranches x2 confiture prune | baguette fromage tranchette fruit frais | céréales lait nature | baguette barre chocolat lait fromage frais arôme |

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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|---|
| taboulé | palets fromagers chèvre | | carottes râpées | |
| émincés de poulet issu de LR sauce américaine | rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise | pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i> | colin d'Alaska pané et citron | mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) |
| trio de légumes BIO | purée de potiron et de pdt | duo de courgettes jaune et verte persillées | petits pois CE2 | yaourt BIO parfum vanille |
| fromage frais sucré | fruit frais | petit fromage frais arôme | gélifié parfum vanille nappé caramel | fruit frais BIO # |
| goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE | goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais | goûters : céréales lait nature | goûters : baguette beurre et miel fruit frais | goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme |

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 09 au 13 mars 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|--|--|
| <p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> | <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p> | <p>concombres aux olives</p> <p>riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab</p> <p>spécialité pomme abricot</p> | <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> |
| <p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p>petit fromage frais sucré</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> | <p>goûters :</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>lait nature</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</p> |

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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF
RAV

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté carottes

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette
pâte à tartiner
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|
| | pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | salade arlequin (tomate, maïs, petits pois) | chou blanc rémoulade | |
| rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i> | émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne | cheeseburger VBF | boulettes au mouton jus et légumes couscous | poêlée de hoki doré au beurre |
| brocolis persillés et pdt | lentilles CE2 aux carottes | frites et ketchup | semoule BIO | épinards sauce blanche et riz |
| camembert | | petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | fromage croc lait BIO # |
| mousse chocolat | fruit frais BIO # | | | fruit frais |
| goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme | goûters : moelleux citron produit laitier frais | goûters : baguette barre chocolat au lait produit laitier frais | goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais | goûters : pain chocolat produit laitier 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