

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	palets fromager chèvre	sauté de bœuf VBF RAV sauce bourguignonne	chou rouge BIO rémoulade	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses* et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	saucisses de volaille et flageolets	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  
LR = issu de Label Rouge

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

# = 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  paupiette au veau sauce façon marengo	pâté de campagne* (et cornichon)  pâté de volaille (et cornichon)  ailes de poulet issu de LR			
trio de légumes BIO  fromage frais nature BIO # et sucre	purée de potiron CE2 et de pdt  yaourt aux fruits mixés	hoki pané et citron  riz et fondue de chou vert  bûche au lait de mélange  mousse chocolat au lait	SAVOIE  velouté de légumes BIO  gratin de pommes de terre façon tartiflette*  gratin de pdt à la volaille  grillé aux pommes	achard (carottes et chou blanc)  omelette BIO sauce façon piperade  pommes façon sarladaise  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
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF RAV froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo  sauté de volaille sauce colombo	salade verte	betteraves vinaigrette
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	parmentier végé aux fèves et pois BIO	haché au saumon sauce catalane
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	semoule et courgettes à la provence
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	mimolette
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

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)				
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	velouté potiron
rôti de poulet sauce caramel	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	tarte aux 3 fromages (emmental)
haricots verts BIO (échalotes)	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	céréales lait nature	baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	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
<b>CHANDELEUR</b>				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF RAV sauce cacao	laitue iceberg  saucisses de strasbourg*  saucisses de volaille  flageolets CE2 à la tomate	garniture couscous végé  semoule BIO  chaource AOP  banane	roulade de volaille et cornichon  colin d'alaska pané et citron  chou-fleur CE2 au gratin et pdt  yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
batonnière aux carottes jaunes et pdt	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille		
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne  fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing	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	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette nectar multifruits	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<b>goûters :</b> 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

ailes de poulet issu de LR

trio de légumes BIO et pdt  
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat  
local cc

goûters :

baguette  
barre chocolat noir x1 et beurre  
fruit frais

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

salade thaï (carottes, chou  
blanc, vinaigrette au sésame)

nems de légumes

riz et bâtonnière aux  
haricots mungo

rocher coco local cc

goûters :

cake miel épices à la coupe local cc  
kiwi jaune

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots  
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF RAV

pommes campagnardes et  
ketchup

brownies

goûters :

baguette  
gelée groseille  
yaourt arôme

JEUDI

jambon\* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

pain chocolat  
spécialité pomme abricot

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,  
patate douce, oignonépinards au gratin et  
pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

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

velouté légumes BIO

émincés de poulet issu de LR

beignets de brocolis

yaourt sucré

## goûters :

 baguette  
pâte à tartiner  
compote pomme HVE

## MARDI

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

## goûters :

 brioche tranches x2  
confiture prune

## MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

paupiette au veau sauce provençale

semoule

pêche au sirop

## goûters :

 baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

## JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre

côtes de blettes à la provençale et pdt

éclair parfum chocolat

## goûters :

 céréales  
lait nature

## VENDREDI

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

## goûters :

 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			
émincés de poulet issu de LR sauce américaine	rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise			
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt			
fromage frais sucré	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	céréales lait nature	baguette beurre et miel fruit frais	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
velouté légumes BIO				
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental	concombres aux olives	sauté de bœuf VBF RAV sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme abricot	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	lait nature	gelée groseille
	fruit frais	fruit frais		fromage frais sucré

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

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

## 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
rôti de porc* issu de LR sauce robert  rôti de poulet sauce robert  brocolis persillés et pdt  camembert  mousse chocolat	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon  émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne  lentilles CE2 aux carottes	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)  cheeseburger VBF  frites et ketchup  petit fromage frais arôme	chou blanc rémoulade  boulettes au mouton jus et légumes couscous  semoule BIO  yaourt BIO sucré local circuit court	poêlée de hoki doré au beurre  épinards sauce blanche et riz  fromage croc lait 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