

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE	salade quimpéroise (pdt, thon)		laitue iceberg
	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	galette de légumes façon ratatouille	haché au cabillaud
	frites	haricots verts (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	riz BIO à la tomate
	camembert	fromage frais arôme	gouda BIO #	
	purée de pommes BIO		fruit frais	mousse chocolat au lait
	sirop de grenadine			
	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette fromage tranquette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : tranches brioches x2 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon		garniture couscous végété
	ailes de poulet issu de LR	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	
	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt arôme			yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie barres chocolat noir x2 fruit frais	biscuit individuel spécialité pomme banane	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant 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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne		concombres et feta vinaigrette		carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet issu de LR au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
	bûche au lait de mélange		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette compote de pommes HVE	baguette barre chocolat au lait fruit frais	céréales lait nature	cake aux pommes à la coupe local cc produit laitier frais	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		oeufs durs BIO et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>		rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	<i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF RAV</i>	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
emmental à la coupe		<i>fromage blanc nature et confiture de prune</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat spécialité pomme abricot

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon) paupiette au veau sauce façon marengo haricots verts CE2 (ail et persil) yaourt sucré BIO local circuit court	tortelloni au saumon sauce crème de citron fromage à tartiner compote de pomme HVE	tomates vinaigrette rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise beignets de chou-fleur crème dessert parfum vanille	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i> riz BIO petit fromage frais arôme fruit frais	curry de pois chiches aux épinards semoule bûche au lait de mélange fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE	goûters : tranches brioche x2 fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais	goûters : baguette confiture petit 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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters : baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : pompon cœur cacao fromage frais arôme	goûters : croissant compote pomme	goûters : baguette beurre et miel 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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF RAV	rôti de porc* sauce stroganoff <i>rôti de poulet sauce stroganoff</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme			yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille		cocktail de fruits au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	madeleine fruit frais	baguette confiture petit fromage frais sucré	pain au lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)		endives vinaigrette		<i>Halloween</i>
steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre	émincés de poulet issu de LR au jus	beignets de calamars et citron	tarte aux 3 fromages	<i>velouté de potiron maléfique</i>
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	<i>saucisses à la volaille sauce diable</i>
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe	gélifié parfum vanille nappé caramel	yaourt sucré BIO local cc	<i>pommes ricanantes et ketchup</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	tranches brioche x2 produit laitier frais	céréales lait nature	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

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