

# 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<br>sauce tandoori<br><i>galette de légumes façon ratatouille</i> | saucisses* et flageolets<br><br><i>saucisses végé et flageolets</i> |          | fusilli BIO, ratatouille et<br>emmental râpé        | pépites de colin doré aux<br>céréales et citron |
| pommes de terre rissolées                                                                     |                                                                     |          | yaourt arôme local et circuit<br>court CE2 (Perche) | chou-fleur CE2 sauce blanche<br>et pdt          |
| suisse aux fruits BIO                                                                         | yaourt sucré                                                        |          | fruit frais                                         | gouda                                           |
| brioche des rois aux pépites<br>chocolat                                                      | fruit frais BIO #                                                   |          |                                                     | gélifié parfum vanille nappé<br>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)<br><i>oeufs durs et mayonnaise</i> |          | <b>SAVOIE</b><br><br><i>velouté poireaux et pdt</i>                                  | achard (carottes et chou blanc) |
| paupiette au veau sauce façon marengo<br><i>palet fromager emmental</i> | pilon de poulet<br><i>crousti' blé</i>                              |          | <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i><br><i>gratin savoyard végété</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<br>sauce abricot | rôti de bœuf VBF froid et<br>ketchup   |          |                                            | haché au saumon sauce<br>catalane        |
| tarte aux poireaux                            | omelette et ketchup                    |          | parmentier végété aux fèves et<br>pois BIO | semoule et courgettes à la<br>provençale |
| coquillettes BIO                              | frites                                 |          |                                            | mimolette                                |
| yaourt BIO parfum vanille                     | saint nectaire AOP                     |          | fromage frais sucré                        |                                          |
| fruit frais                                   | crème dessert BIO chocolat<br>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><br>sauce caramel | cordon bleu                                  |          | pavé de colin d'alaska sauce<br>homardine | tarte aux 3 fromages<br>(emmental) |
| <i>pizza fromage (emmental)</i>                  | <i>bouchées de blé</i>                       |          | riz                                       | épinards sauce blanche             |
| <b>haricots verts BIO</b><br>(échalotes)         | brocolis au gratin et pdt                    |          | <b>gouda BIO #</b>                        | yaourt arôme                       |
| petit fromage frais sucré                        | <b>fromage blanc nature BIO #</b><br>+ sucre |          | chou parfum vanille                       | <b>fruit frais BIO #</b>           |
| fruit frais                                      | madeleine au miel local circuit<br>court     |          |                                           |                                    |

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