

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR  
sauce tandoori

pommes de terre rissolées

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites  
chocolat

goûters :

baguette  
fromage à tartiner  
fruit frais

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses\* et flageolets

saucisses de volaille et flageolets

fruit frais BIO #

goûters :

céréales  
lait nature

MERCREDI

sauté de bœuf VBF sauce  
bourguignonne

carottes CE2 persillées et blé  
doré

coulommiers

ananas frais

goûters :

baguette  
confiture fraise  
liégeois parfum chocolat

JEUDI

chou rouge BIO rémoulade

fusilli BIO, ratatouille et  
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit  
court CE2 (Perche)

goûters :

moelleux citron  
fromage frais sucré

VENDREDI

pépites de colin doré aux  
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche  
et pdt

gouda

gélifié parfum vanille nappé  
caramel

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

taboulé  
paupiette au veau sauce façon marengo

**trio de légumes BIO**

**fromage frais nature BIO # et sucre**

### goûters :

pain de mie  
gelée groseille  
crème dessert parfum vanille

## MARDI

pâté de campagne\* (et cornichon)  
pâté de volaille (et cornichon)

pilon de poulet

purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

### goûters :

croissant  
spécialité pomme mirabelle

## MERCREDI

hoki pané et citron

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

### goûters :

cake rocher framboise  
yaourt sucré

## JEUDI

### SAVOIE

*velouté poireaux et pdt*

*gratin de pommes de terre façon tartiflette\**

*gratin de pdt à la volaille*

*grillé aux pommes*

### goûters :

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

## VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

**omelette BIO sauce façon piperade**

pommes façon sarladaise

**purée de pommes BIO**

### 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 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 provençale
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	mimolette
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc	pain de mie confiture prune fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait pêche au sirop
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)	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	tarte aux 3 fromages (emmental)
rôti de poulet sauce caramel	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
petit fromage frais sucré	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