

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet issu de LR sauce tandoori</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>brioche des rois aux pépites chocolat</p>	<p>palets fromager chèvre</p> <p>saucisses* et flageolets</p> <p>saucisses de volaille et flageolets</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>chou rouge BIO rémoulade</p> <p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)</p>	<p>pépites de colin doré aux céréales et citron</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</p> <p>gouda</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VB = Viande Bovine 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
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais nature BIO # et sucre</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)</p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CEE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p>		<p>SAVOIE</p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>gratin de pommes de terre façon tartiflette* gratin de pdt à la volaille</p> <p>grillé aux pommes</p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p>purée de pommes BIO</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet issu de LR sauce abricot</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>frites</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>crème dessert BIO chocolat local cc</p>		<p>salade verte</p> <p>parmentier végété aux fèves et pois BIO</p> <p>gâteau au chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>haché au saumon sauce catalane</p> <p>semoule et courgettes à la provençale</p> <p>banane</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 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)				velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu		pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
rôti de poulet sauce caramel	brocolis au gratin et pdt		riz	épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	fromage blanc nature BIO # + sucre		gouda BIO #	
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court		chou parfum vanille	fruit frais BIO #

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

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
<p>CHANDELEUR</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>crêpe</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce cacao</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>edam BIO #</p> <p>fruit frais</p>		<p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>banane</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)</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 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div>carottes râpées vinaigrette aux agrumes</div> <div>rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière</div> <div>choux de Bruxelles et pommes rissolées</div> <div>tarte pomme</div>	<div>velouté potiron</div> <div>nuggets de poulet BIO</div> <div>courgettes et pdt persillées</div> <div>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</div>		<div>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</div> <div>coquillettes BIO</div> <div>emmental à la coupe</div> <div>fruit frais BIO #</div>	<div>crêpe au fromage (emmental)</div> <div>haricots verts CE2 persillés</div> <div>petit fromage frais sucré</div> <div>fruit frais</div>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine 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

pdv = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>		<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

* = 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>rôti de poulet et saucisse volaille</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>sauté de bœuf VBF 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>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VB = Race à Viande

* = 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezza perne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>		<p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* issu de LR sauce robert</p> <p>rôti de poulet sauce robert</p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon</p> <p>émincés de poulet sauce à l'indienne</p> <p>lentilles CEE2 aux carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>chou blanc rémoulade</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>poêlée de hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et riz</p> <p>fromage croc lait BIO #</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Race à 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre