

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromager chèvre		<u>potage</u>	
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori		sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne		pépites de colin doré aux céréales et citron
	saucisses* et flageolets		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	
pommes de terre rissolées	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré		chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO		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 :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat		

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
<p>taboulé</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p><b>fromage frais nature BIO # et sucre</b></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>pilon de poulet</p> <p>purée de potiron CE2 et de pdt</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p>	<p><b>hoki pané et citron</b></p> <p>riz et fondue de chou vert</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p><b>SAVOIE</b></p> <p><i>velouté poireaux et pdt</i></p> <p><b>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</b> <i>gratin de pdt à la volaille</i></p> <p><b>grillé aux pommes</b></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>pommes façon sarladaise</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<p>cake rocher framboise</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de pommes</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 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i>		haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	parmentier végété aux fèves et pois BIO	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenadine		

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
<u>pizza fromage (emmental)</u>	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<u>tomate farcie (volaille)</u>	<u>beignets de calamars</u>
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	fruit frais BIO #
	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille		

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