

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	palets fromager chèvre	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	chou rouge BIO rémoulade	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses* et flageolets <i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré	mezze penne, ratatouille et emmental râpé	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO		coulommiers	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	gouda BIO #
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais BIO #		gélifié parfum vanille nappé 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	œufs durs BIO et mayonnaise		SAVOIE velouté de légumes BIO	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet	hoki pané et citron	gratin de pommes de terre façon tartiflette* gratin de pdt à la volaille	omelette sauce façon piperade
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert		pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	edam BIO #	grillé aux pommes	purée de pommes BIO
		mousse chocolat au lait		

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 volaille sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo <i>sauté de volaille sauce colombo</i>	salade verte	betteraves BIO vinaigrette
coquillettes	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	parmentier végé aux légumes (brunoise et petits pois)	haché au saumon sauce catalane
yaourt BIO parfum vanille	fromage ovale	edam BIO #		semoule et courgettes à la provençale
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO	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)				velouté potiron
rôti de porc* sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>				
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 #	
	madeleine au miel local circuit court	fruit frais BIO #	chou parfum vanille	fruit frais BIO #

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 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>CHANDELEUR</i>				
<i>émincés de poulet sauce façon vallée d'auge</i>	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	garniture couscous végé	roulade de volaille et cornichon <i>colin d'alaska pané et citron</i> <i>palets fromager chèvre</i>
<i>batonnière aux carottes jaunes</i>	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO
<i>suisse aux fruits BIO</i>	edam BIO #		emmental	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
<i>crêpe</i>	fruit frais	liégeois parfum chocolat BIO	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 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>choux de Bruxelles et pommes rissolées</p> <p>tarte pomme</p>	<p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>courgettes et pdt persillées</p> <p>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</p>	<p>poêlée de hoki doré au beurre</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>purée de pommes BIO</p>	<p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>coquillettes</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CE2 persillés</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</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 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôti	<i>NOUVEL AN CHINOIS</i> salade thaï BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, vinaigrette au sésame)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	jambon* qualité supérieur	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	<i>rôti de poulet</i>	épinards au gratin et pépinettes
coulommiers	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	<i>suisse aux fruits BIO</i>
crème dessert parfum chocolat	<i>rocher coco local cc</i>	<i>purée de pommes BIO</i>	fromage frais sucré	fruit frais
			<i>fruit frais BIO #</i>	

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 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	garniture provençale végété	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule BIO	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré			tomme à la coupe
	fruit frais BIO	pêche au sirop	biscuit BIO	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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre		carottes râpées BIO	
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale*	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
		<i>pizza fromage (emmental)</i>		
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt sucré
fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO		
	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais BIO #

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 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		concombres aux olives		
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>		riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab		
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	purée de pommes BIO	fruit frais BIO #	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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet 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 BIO vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p>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* VPF sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i></p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet sauce à l'indienne</p> <p>lentilles CE2 aux carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>frites et ketchup</p> <p>fromage frais nature BIO # et sucre</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>semoule BIO</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>poêlée de hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et riz</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais 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

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre