

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne garniture provençale végé	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron tortilla
galette de légumes façon ratatouille	saucisses végé et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
pommes de terre rissolées	yaourt sucré	coulommiers	fruit frais	gouda
suisse aux fruits BIO	fruit frais BIO #	ananas frais	goûters :	gélifié parfum vanille nappé caramel
brioche des rois aux pépites chocolat	goûters :	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	moelleux citron fromage frais sucré	goûters :
goûters :	céréales lait nature			baguette pâte à tartiner fruit frais
baguette fromage à tartiner fruit frais				

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

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  
palet fromager emmental

## trio de légumes BIO

## fromage frais nature BIO # et sucre

## fruit frais

## goûters :

pain de mie  
gelée groseille

## MARDI

pâté de campagne\* (et cornichon)  
œufs durs BIO et mayonnaise

## pilon de poulet

crousti' blé  
purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

## fruit frais

## goûters :

croissant  
spécialité pomme mirabelle

## MERCREDI

céleri rémoulade

hoki pané et citron

galette de légumes façon falafel

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 savoyard végé

petit fromage frais arôme

grillé aux pommes

## goûters :

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

## VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

omelette BIO sauce façon piperade

pommes façon sarladaise

fromage à tartiner BIO #

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
velouté carottes	chou rouge BIO rémoulade	<u>œufs dur BIO et mayonnaise</u>	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>omelette BIO et ketchup</i>	sauté de porc* sauce colombo boulettes végétales BBC	<b>parmentier végé aux fèves et pois BIO</b>	haché au saumon sauce catalane <i>pois chiches à la catalane</i>
tarte aux poireaux	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	fromage frais sucré	semoule et courgettes à la provençale
coquillettes BIO	saint nectaire AOP	tomme individuelle	gâteau au chocolat	mimolette
yaourt BIO parfum vanille	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais		banane
fruit frais	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc	pain de mie confiture prune	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) <small>salade de blé (blé, maïs, olives)</small>	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	tarte aux 3 fromages (emmental)
pizza fromage (emmental)	bouchées de blé	galette de légumes façon ratatouille	chili sin carne	épinards sauce blanche
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	yaourt arôme
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	goûters :
goûters :	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 :
 VPF = Viande Porc Française  
 RAV = Race à Viande  
 LR = issu de Label Rouge

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
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé <b>BIO</b>	velouté de légumes <b>BIO</b>	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille pistachée et cornichon œufs durs <b>BIO</b> et mayonnaise
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg*	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
boulettes de blé façon thaï	falafels	saucisses végétales		chou-fleur CE2 au gratin et pdt
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	<b>semoule BIO</b>	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits <b>BIO</b>	<b>edam BIO #</b>	coulommiers	chaource AOP	fruit frais
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	goûters :
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille	galette bretonne fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing	pain de mie produit laitier 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 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon <i>macédoine mimosa</i>	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	crêpe au fromage (emmental)
galette de légumes façon falafel	bouchées de blé	garniture provençale végé	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	fruit frais BIO #	fruit frais
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	céréales lait nature	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	brioche tranches x2 yaourt arôme

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

Légendes :
 VPF = Viande Porc Française  
 RAV = Race à Viande

VBF = 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 16 au 20 février 2026

## LUNDI

demi pamplemousse et sucre

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt  
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat  
local cc

## goûters :

baguette  
barre chocolat noir x1 et beurre  
fruit frais

## MARDI

## NOUVEL AN CHINOIS

salade thaï (carottes, chou  
blanc, vinaigrette au sésame)

nems de légumes

riz et bâtonnière aux  
haricots mungo

yaourt arôme

rocher coco local cc

## goûters :

cake miel épices à la coupe local cc  
kiwi jaune

## MERCREDI

salade texane (maïs, haricots  
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et  
ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

## goûters :

baguette  
gelée groseille  
yaourt arôme

## JEUDI

velouté légumes variés

jambon\* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

## fruit frais BIO #

## goûters :

pain chocolat  
spécialité pomme abricot

## VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

boulettes de lentilles corail,  
patate douce, oignonépinards au gratin et  
pépinettes

suisse aux fruits BIO

## fruit frais

## goûters :

pain de mie  
fromage à tartiner

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 SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	rillettes de thon terrine de légumes	salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine*	garniture provençale végé	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
galette de légumes façon ratatouille	tarte fromage (emmental)	semoule	boulettes végétales BBC	garniture de lentilles à la tomate
beignets de brocolis	laitue iceberg	crème anglaise	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré	pêche au sirop	fromage à tartiner BIO #	tomme à la coupe
fruit frais	fruit frais		éclair parfum chocolat	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales lait nature	baguette barre chocolat lait fromage frais arôme

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 SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre <i>batonnets mozzarella</i>	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine  bouchées de blé	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise  <i>œufs durs BIO et mayonnaise</i>	pizza royale*  pizza fromage (emmental)	colin d'Alaska pané et citron  tortilla	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
<b>trio de légumes BIO</b>	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	<b>gouda BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	
<b>goûters :</b>  cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	<b>goûters :</b>  baguette pâte à tartiner produit laitier frais	<b>goûters :</b>  céréales fruit frais	<b>goûters :</b>  baguette beurre et miel fruit frais	<b>goûters :</b>  pain de mie fromage à tartiner jus de pomme

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	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash boulettes de blé façon thaï	haché au saumon sauce citron quenelles nature sauce citron
saucisses végétales	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental végé	haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
pdt et chou choucroute	<b>suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum chocolat
fruit frais				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	fruit frais	pâte à tartiner	cocktail de fruits au sirop	gelée groseille
		fruit frais	lait nature	fromage frais sucré

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

 salade du boucher\* (pdt,  
cervelas\*, ciboulette)  
salade de mezze penne au curry

 émincés de poulet issu de LR  
sauce créole  
galette de légumes façon ratatouille

 haricots verts BIO (échalote  
et persil)

 yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

fruit frais

## goûters :

 pain de mie  
fromage à tartiner

## MARDI

## MENU Irlande Saint Patrick

 salade verte vinaigrette à la  
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

bûche au lait de mélange

 crème dessert saveur  
pistache

## goûters :

 brioche tranches x2  
produit laitier frais

## MERCREDI

velouté poireaux et pdt

 cubes de colin d'Alaska sauce  
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

## goûters :

 baguette  
confiture fraise  
gélifié parfum vanille

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

chili sin carne

 riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

## goûters :

 céréales  
lait nature

## VENDREDI

 salade de pépinettes  
printanière

 falafels et sauce blanche  
froide ciboulette

 julienne de légumes  
(carottes, courgettes,  
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

## 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon terrine de légumes	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne crêpe aux champignons	cheeseburger VBF omelette BIO	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre tortilla
bouchées de blé	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	yaourt BIO sucré local circuit court	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
camembert	fruit frais BIO #	ananas frais		fruit frais
mousse chocolat				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier 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