

**Jeudi 18 décembre
2025**

REPAS DE NOËL

Pépites de volaille sauce aux marrons

Quenelles nature sauce aux marrons

Pommes forestines

Mini Babybel®

Gâteau de Noël chocolat framboise

Friandise de Noël



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre rissolées	palets fromager chèvre saucisses* et flageolets saucisses végé et flageolets	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végé</i> carottes CE2 persillées et blé doré	chou rouge BIO rémoulade fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	pépites de colin doré aux céréales et citron chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt gouda gélifié parfum vanille nappé caramel
suisse aux fruits BIO brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	coulommiers ananas frais	goûters :	goûters :
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
taboulé	<u>œufs durs BIO et mayonnaise</u>			
paupiette au veau sauce façon marengo	pilon de poulet	hoki pané et citron	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
palet fromager emmental	crousti' blé	riz et fondue de chou vert	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i>	omelette sauce façon piperade
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	bûche au lait de mélange	<i>gratin savoyard végé</i>	pommes façon sarladaise
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés	mousse chocolat au lait	grillé aux pommes	purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		cake rocher framboise yaourt sucré jus de pommes		

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	<u>boulettes végétales BBC</u> lentilles CE2 (et carottes CE2)	salade verte <u>hachis parmentier au bœuf</u> <u>VBF</u> parmentier végé aux fèves et pois BIO	betteraves vinaigrette
tarte aux poireaux	omelette et ketchup	tomme individuelle	gâteau au chocolat	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	frites	fruit frais	goûters :	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	goûters :	goûters :	banane
<u>fruit frais BIO</u>	crème dessert BIO chocolat local cc	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme sirop de grenade		goûters :
goûters :				

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)				
<u>pizza fromage (emmental)</u>	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<u>pavé de colin d'alaska sauce homardine</u>	velouté aux légumes BIO
haricots verts BIO (échalotes)	bouchées de blé	galette de légumes façon ratatouille	riz	tarte aux 3 fromages (emmental)
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	purée potimarron et pdt	gouda BIO #	épinards sauce blanche
	madeleine au miel local circuit court	fromage à tartiner	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

émincés de poulet issu de LR
sauce façon vallée d'auge

boulettes de blé façon thaï

batonnière aux carottes jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

goûters :



MARDI

sauté de bœuf VBF sauce cacao

falafels

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

goûters :



MERCREDI

laitue iceberg

saucisses de strasbourg*

saucisses végétales

flageolets CE2 à la tomate

liégeois parfum vanille

galette bretonne
lait nature
fruit frais

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

garniture couscous végé

semoule BIO

chaource AOP

banane

goûters :



VENDREDI

œufs dur et mayonnaise

colin d'alaska pané et citron

chou-fleur CE2 au gratin et pdt

yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)

goûters :



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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

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	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise garniture de lentilles à la tomate	crêpe au fromage (emmental)
rôti de porc* sauce charcutière <small>galette de légumes façon falafel</small>	nuggets de poulet BIO <small>bouchées de blé</small>	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO <small>emmental à la coupe</small>	haricots verts CE2 persillés <small>petit fromage frais sucré</small>
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées <small>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</small>	fromage à tartiner <small>compote de pomme HVE</small>	fruit frais BIO #	fruit frais
tarte pomme		goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : fruit frais BIO #	goûters :
goûters :	goûters :			

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

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

goûters :

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

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

nems de légumes

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

rocher coco local cc

goûters :

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

goûters :

baguette
gelée groseille
yaourt arôme

JEUDI

jambon* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,
patate douce, oignon

épinards au gratin et
pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

goûters :

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

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré

goûters :

baguette
pâte à tartiner
compote pomme HVE

MARDI

quiche lorraine*

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

brioche tranches x2
confiture prune
produit laitier frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

pêche au sirop

goûters :

baguette
fromage tranchette
fruit frais

JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

boulettes végétales BBC

pdt rondes persillées

éclair parfum chocolat

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

goûters :

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 ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine
bouchées de blé

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

goûters :

pépites chocolat à la coupe locale
compote pomme HVE
lait nature

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise
œuf durs et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais

MERCREDI

pizza royale*
pizza fromage (emmental)
duo de courgettes jaune et verte persillées
petit fromage frais arôme
madeleine caramel beurre salé local circuit court

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

JEUDI

carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron

petits pois CE2

gélifié parfum vanille nappé caramel

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

VENDREDI

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO

goûters :

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
<u>salade de maïs (et tomates)</u>				
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
saucisses végétales			boulettes de blé façon thaï	
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	riz à l'oriental végé	edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

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)

goûters :

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

potage

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

crème dessert saveur vanille

goûters :

VENDREDI

falafels et sauce blanche froide ciboulette

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

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges (séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

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

rôti de porc* issu de LR
sauce robert

bouchées de blé

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

goûters :

MARDI

pâté de foie* et cornichon
terrine de légumes

émincés de poulet sauce à
l'indienne

crêpe aux champignons

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais BIO #

goûters :

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

crousti'blé

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

goûters :

baguette
barre chocolat au lait
pêche au sirop

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

yaourt BIO sucré local
circuit court

goûters :

VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

fruit frais

goûters :

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM