

**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 suisse aux fruits BIO brioche des rois aux pépites chocolat	palets fromager chèvre saucisses* et flageolets <i>saucisses végété et flageolets</i> fruit frais BIO #	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végété</i> carottes CE2 persillées et blé doré coulommiers ananas frais	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
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 <i>palet fromager emmental</i></p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p><b>fromage frais nature BIO # et sucre</b></p>	<p><u>œufs durs BIO et mayonnaise</u></p> <p><b>pilon de poulet</b> <i>crousti' blé</i></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 savoyard végété</i></p> <p><b>grillé aux pommes</b></p>	<p><b>achard (carottes et chou blanc)</b></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 :

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 :**

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

# = Aide UE à destination des écoles  
\* = 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	<u>boulettes végétales BBC</u>	<u>hachis parmentier au bœuf</u> VBF	haché au saumon sauce catalane
tarte aux poireaux	omelette et ketchup			semoule et courgettes à la provençale
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)	parmentier végété aux fèves et pois BIO	
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle		banane
<u>fruit frais BIO</u>	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	

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)				<b>velouté aux légumes BIO</b>
<u>pizza fromage (emmental)</u>	cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>pavé de colin d'alaska sauce homardine</i>	tarte aux 3 fromages (emmental)
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	<b>fromage blanc nature BIO # + sucre</b>	fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
		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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><i>émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge</i></p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p><i>batonnière aux carottes jaunes</i></p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p> <p><i>crêpe</i></p> <p><b>goûters :</b></p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce cacao</p> <p><i>falafels</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p>saucisses de strasbourg*</p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p>flageolets CE2 à la tomate</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p><b>goûters :</b></p>	<p>garniture couscous végé</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>chaource AOP</p> <p>banane</p> <p><b>goûters :</b></p>	<p><u>œufs dur et mayonnaise</u></p> <p><i>colin d'alaska pané et citron</i></p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)</p> <p><b>goûters :</b></p>

galette bretonne  
lait nature  
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 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron			
<b>rôti de porc* sauce charcutière</b>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
<i>galette de légumes façon falafel</i>	<i>bouchées de blé</i>		<i>garniture de lentilles à la tomate</i>	
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<b>coquillettes BIO</b>	haricots verts CE2 persillés
	<b>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</b>	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme		compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

céréales  
 lait nature  
 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 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>NOUVEL AN CHINOIS</i> salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
tarte poireaux		<i>croûti' blé</i>	<i>batonnets mozzarella</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP			fromage frais sucré	<b>suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>	brownies	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>

baguette  
gelée groseille  
yaourt 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 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végé</p> <p>semoule</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p><u>pdt rondes persillées</u></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>thon sauce tomate échalote</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 confiture prune produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i></p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</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 végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>pépites chocolat à la coupe locale compote pomme HVE lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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 mars 2026

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

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de mezze penne au curry</u></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p><u>potage</u></p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>shepherd's pie végété</p> <p><u>crème dessert saveur vanille</u></p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p>chili sin carne</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>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette  
confiture fraise  
gélifié 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF		poêlée de hoki doré au beurre
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>	<i>croûsti'blé</i>	<b>garniture provençale végé</b>	
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup		épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>			fruit frais
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>

baguette  
barre chocolat au lait  
pêche au sirop

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