

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

pommes de terre rissolés et
haricots verts

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites
chocolat

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses végé et flageolets

fruit frais BIO #

MERCREDI

sauté de bœuf VBF sauce
bourguignonne

carottes CE2 persillées et blé
doré

coulommiers

ananas frais

goûters :

baguette
confiture fraise
liégeois parfum chocolat
fruit frais

JEUDI

chou rouge BIO rémoulade

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

VENDREDI

pépites de colin doré aux
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

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

 taboulé
 paupiette au veau sauce façon marengo

trio de légumes BIO

fromage frais nature BIO # et sucre

MARDI

 pâté de campagne* (et cornichon)
 pâté de volaille (et cornichon)

pilon de poulet

purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

MERCREDI

hoki pané et citron

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

goûters :

 cake rocher framboise
 yaourt sucré
 fruit frais

JEUDI

SAVOIE

betteraves vinaigrette

gratin savoyard végé

grillé aux pommes

VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

omelette sauce façon piperade

pommes de terre façon sarladaise

purée de pommes 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 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce abricotcoquillettes et brunoise de
légumes

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais

MARDI

rôti de bœuf VBF froid et
ketchup

pommes campagnardes

saintnectaire AOP

compote

MERCREDI

sauté de porc* sauce colombo

sauté de volaille sauce colombo

lentilles CE2 (et carottes CE2)

tomme individuelle

fruit frais

JEUDI

potage

parmentier végé aux fèves et
pois BIO

gâteau au chocolat

VENDREDI

betteraves vinaigrette

haché au saumon sauce
catalanesemoule BIO et courgettes
BIO sauce tomate

mimolette

goûters :

brioche tranches x2
petit fromage frais arôme
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 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

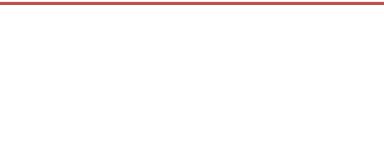
salade de blé (blé, maïs, olives)

rôti de porc* issu de LR
sauce caramel

rôti de poulet sauce caramel

haricots verts BIO
(échalotes)

petit fromage frais sucré



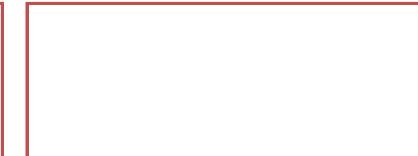
MARDI

cordon bleu

brocolis au gratin et pdt

fromage blanc nature BIO #
+ sucre

madeleine au miel local circuit
court



MERCREDI

boulettes au bœuf VBF sauce
barbecue

beignets de salsifis

fromage à tartiner

fruit frais BIO #

goûters :

baguette
confiture fraise
crème dessert parfum vanille
fruit frais

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

chili sin carne

riz aux poivrons

gouda BIO #

chou parfum vanille



VENDREDI

beignets de calamars

épinards sauce blanche et pdt

yaourt arôme

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