

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus école maternelle page 2 à 13

Menus école élémentaire ... page 14 à 24

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	palets fromager chèvre	sauté de bœuf VBF RAV sauce bourguignonne	chou rouge BIO rémoulade	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses* et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	lasagnes au bœuf VBF	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	saucisses de volaille et flageolets	coulommiers	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	goûters : biscuit fromage frais sucré	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 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé paupiette au veau sauce façon marengo	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	ailes de poulet issu de LR		
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	hoki pané et citron riz et fondue de chou vert	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	achard (carottes et chou blanc) colin d'Alaska sauce provençale pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait	grillé aux pommes	purée de pommes BIO
goûters : pain de mie gelée groseille	goûters : croissant spécialité pomme mirabelle	goûters : cake rocher framboise yaourt sucré	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	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
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF RAV froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo sauté de volaille sauce colombo	salade verte	betteraves vinaigrette
coquillettes BIO	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)	hachis parmentier au bœuf VBF	haché au saumon sauce catalane
yaourt BIO parfum vanille	saintnectaire AOP	tomme individuelle	brownie à la coupe	semoule et courgettes à la provençale
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais		banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit individuel	pain de mie confiture prune	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait nectar multifruits
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)	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	beignets de calamars
rôti de poulet sauce caramel	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #	épinards sauce blanche et pdt
haricots verts BIO (échalotes)	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
petit fromage frais sucré	fromage frais sucré	goûters :	goûters :	goûters :
goûters :	marbré lait nature	baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au chocolat lait nature
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot				

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
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF RAV sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* saucisses de volaille flageolets CE2 à la tomate	boulettes au mouton jus et légumes couscous semoule BIO chaource AOP	roulade de volaille pistachée et cornichon colin d'alaska pané et citron chou-fleur CE2 au gratin et pdt
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille	banane	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais			
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie gelée groseille	goûters : galette bretonne fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters : pain au lait 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	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet BIO	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	colin d'Alaska pané et citron
pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	fromage à tartiner	emmental à la coupe	haricots verts CE2 persillés et pdt
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	petit fromage frais sucré
tarte pomme				fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette nectar multifruits	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters : brioche tranches x2 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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ailes de poulet issu de LR	NOUVEL AN CHINOIS salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)			
trio de légumes BIO et pdt BIO	nems de légumes riz et bâtonnière aux haricots mungo litchis au sirop	daube de bœuf VBF RAV pommes campagnardes et ketchup brownies	jambon* qualité supérieur rôti de poulet purée de céleri CE2 et de pdt fromage frais sucré fruit frais BIO #	colin d'alaska pané et citron épinards au gratin et pépinettes suisse aux fruits BIO fruit frais
cantal AOP				goûters :
crème dessert BIO chocolat local cc				pain de mie fromage à tartiner
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot	

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 émincés de poulet issu de LR beignets de brocolis yaourt sucré	quiche lorraine* tarte fromage (emmental) laitue iceberg fromage frais sucré fruit frais	salade des champs (carottes et chou-fleur) paupiette au veau sauce provençale semoule pêche au sirop	concombres et feta vinaigrette steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre pdt grenailles persillées éclair parfum chocolat	thon sauce tomate échalote fusilli BIO tomme à la coupe fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : brioche tranches x2 confiture prune	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : céréales lait nature	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé émincés de poulet issu de LR sauce américaine	palets fromagers chèvre rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise	pizza royale* pizza fromage (emmental) duo de courgettes jaune et verte persillées petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court	carottes râpées colin d'Alaska pané et citron petits pois CE2 gélifié parfum vanille nappé caramel	tortellonis au saumon sauce napolitaine yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt fruit frais			
fromage frais sucré				
goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette barres chocolat noir x2 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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO				
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	cordon bleu de volaille	concombres aux olives	sauté de bœuf VBF RAV sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille		riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab		
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	semoule BIO et ratatouille
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	tomme à la coupe
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	lait nature	gelée groseille
	fruit frais	fruit frais		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

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF
RAV

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

manchons de poulet rôti et
ketchup

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

biscuit
lait nature

VENDREDI

pavé de colin d'alaska sauce
crème 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
rôti de porc* issu de LR sauce robert	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	poêlée de hoki doré au beurre
rôti de poulet sauce robert	émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	boulettes au mouton jus et légumes couscous	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	pommes campagnardes et ketchup	semoule BIO	fromage croc lait BIO #
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt sucré	fruit frais
mousse chocolat	fruit frais BIO #			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	biscuit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait produit laitier frais	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes BIO</u>	palets fromager chèvre	<u>betteraves mimosa</u>	<u>chou rouge BIO rémoulade</u>	<u>carottes râpées</u>
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF RAV sauce bourguignonne	lasagnes au bœuf VBF	pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	saucisses de volaille et flageolets	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>yaourt sucré</u>	coulommiers	<u>fruit frais</u>	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	<u>fruit frais BIO #</u>	ananas frais	goûters :	<u>gélifié parfum vanille nappé caramel</u>
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	goûters : biscuit fromage frais sucré	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 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé paupiette au veau sauce façon marengo	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	<u>céleri rémoulade</u> hoki pané et citron	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i> <i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	achard (carottes et chou blanc)
trio de légumes BIO	ailles de poulet issu de LR purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert bûche au lait de mélange mousse chocolat au lait	<u>petit fromage frais arôme</u> <i>grillé aux pommes</i>	colin d'Alaska sauce provençale pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés			fromage à tartiner BIO #
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>			purée de pommes BIO
goûters : pain de mie gelée groseille	goûters : croissant spécialité pomme mirabelle	goûters : cake rocher framboise yaourt sucré	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	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
<u>velouté tomates</u>	<u>chou rouge BIO rémoulade</u>	<u>œufs durs et mayonnaise</u>	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF RAV froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo sauté de volaille sauce colombo	hachis parmentier au bœuf VBF	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)	<u>fromage frais sucré</u>	semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saintnectaire AOP	tomme individuelle	brownie à la coupe	<u>mimolette</u>
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	goûters :	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit individuel	pain de mie confiture prune	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait nectar multifruits
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)	<u>carottes râpées à l'orange</u>	<u>salade de lentilles</u>	<u>chou blanc rémoulade</u>	<u>velouté aux légumes BIO</u>
rôti de porc* issu de LR sauce caramel	cordon bleu	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	pavé de colin d'alaska sauce homardine	beignets de calamars
rôti de poulet sauce caramel	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche et pdt
haricots verts BIO (échalotes)	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #	<u>yaourt arôme</u>
petit fromage frais sucré	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
<u>fruit frais</u>				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	marbré 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 :

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
CHANDELEUR				
<u>taboulé BIO</u>	<u>velouté de légumes BIO</u>	laitue iceberg saucisses de strasbourg*	<u>chou blanc rémoulade</u>	roulade de volaille pistachée et cornichon
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF RAV sauce cacao	saucisses de volaille	boulettes au mouton jus et légumes couscous	colin d'alaska pané et citron
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
<u>suisse aux fruits BIO</u>	edam BIO #	<u>coulommiers</u>	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	<u>fruit frais</u>
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 au lait 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	<u>céleri sauce cocktail</u>	<u>salade de maïs au thon</u>	<u>salade de lentilles</u>
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	colin d'Alaska pané et citron
pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés et pdt
<u>gouda BIO #</u>	<u>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</u>	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	<u>fruit frais</u>	compote de pomme HVE	<u>fruit frais BIO #</u>	<u>fruit frais</u>
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette nectar multifruits	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters : brioche tranches x2 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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	NOUVEL AN CHINOIS <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	<u>velouté légumes variés</u>	<u>betteraves vinaigrette mimosa</u>
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes	daube de bœuf VBF RAV	jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i>	colin d'alaska pané et citron
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	<u>yaourt arôme</u>	<u>bûche au lait de mélange</u>	fromage frais sucré	<u>suisse aux fruits BIO</u>
crème dessert BIO chocolat local cc	litchis au sirop	brownies	<u>fruit frais BIO #</u>	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot	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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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

= Aide UE à destination des écoles

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

LR = issu de Label Rouge

menu végétarien

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œufs dur et mayonnaise</u>	concombres aux olives	<u>salade de lentilles aux épices</u>	<u>carottes râpées</u>
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	cordon bleu de volaille	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF RAV sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	<u>semoule BIO et ratatouille</u>
pdt et chou choucroute	<u>suisse aux fruits BIO</u>	<u>carré de l'est</u>	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<u>fruit frais BIO #</u>	liégeois parfum chocolat
<u>fruit frais</u>				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	lait nature	gelée groseille
	fruit frais	fruit frais		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

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
RAV*

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

manchons de poulet rôti et
ketchup

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

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

biscuit
lait nature

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

pavé de colin d'alaska sauce
crème 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
<u>carottes râpées</u>	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	<u>velouté de légumes BIO</u>
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	boulettes au mouton jus et légumes couscous	poêlée de hoki doré au beurre
rôti de poulet sauce robert	lentilles CE2 aux carottes	pommes campagnardes et ketchup	<u>semoule BIO</u>	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	<u>edam à la coupe</u>	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	<u>fromage croc lait BIO #</u>
camembert	<u>fruit frais BIO #</u>	<u>ananas frais</u>	<u>lingot marbré local circuit court</u>	fruit frais
mousse chocolat				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	biscuit produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait produit laitier frais	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