

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
	palets fromager chèvre		chou rouge BIO rémoulade	
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	saucisses* et flageolets	sauté de bœuf VBF RAV sauce bourguignonne		pépites de colin doré aux céréales et citron
pommes de terre rissolées	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré	lasagnes au bœuf VBF	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO		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 :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit lait nature	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	biscuit fromage frais sucré	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	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>		SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	ailes de poulet issu de LR	<i>hoki pané et citron</i>	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	colin d'Alaska sauce provençale
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert		pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange	<i>grillé aux pommes</i>	purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie gelée groseille	croissant spécialité pomme mirabelle	cake rocher framboise yaourt sucré	baguette fromage tranchette fruit frais	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
			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 <i>sauté de volaille sauce colombo</i>	hachis parmentier au bœuf VBF	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle		
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	brownie à la coupe	banane
goûters : biscuit individuel lait nature	goûters : pain de mie confiture prune	goûters : brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait nectar multifruits

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)				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	beignets de calamars
rôti de poulet sauce caramel				
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche et pdt
petit fromage frais sucré	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #	
	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranquette 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				
<i>émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge</i>	sauté de bœuf VBF RAV sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	boulettes au mouton jus et légumes couscous	roulade de volaille pistachée et cornichon <i>colin d'alaska pané et citron</i>
<i>batonnière aux carottes jaunes</i>	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
<i>suisse aux fruits BIO</i>	edam BIO #		chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
<i>crêpe</i>	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	
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			
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
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme		compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette nectar multifruits	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 :

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
	NOUVEL AN CHINOIS <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	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	<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	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>litchis au sirop</i>	brownies	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters : baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	goûters : cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	goûters : baguette gelée groseille yaourt arôme	goûters : pain chocolat spécialité pomme abricot	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 ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	
émincés de poulet issu de LR	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	paupiette au veau sauce provençale	steak haché de bœuf VBF RAV sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule	pdt grenailles persillées	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré			tomme à la coupe
	fruit frais	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	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	palets fromagers chèvre		carottes râpées	
émincés de poulet issu de LR sauce américaine	rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	tortellonis au saumon sauce napolitaine
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	fruit frais	petit fromage frais arôme	gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais BIO #
goûters : cake pépites chcolat 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		concombres aux olives		
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	cordon bleu de volaille		sauté de bœuf VBF RAV sauce goulash	haché au saumon sauce citron
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		edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat lait nature	goûters : baguette gelée groseille 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF RAV</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>manchons de poulet rôti et ketchup</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	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
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	pommes campagnardes et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt sucré	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			fruit frais
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>	chou rouge BIO rémoulade	<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	<i>saucisses de volaille et flageolets</i>	carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	<u>yaourt sucré</u>	coulommiers	fruit frais	gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit lait nature	baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	biscuit fromage frais sucré	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	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	<u>céleri rémoulade</u>	SAVOIE <i>velouté poireaux et pdt</i>	achard (carottes et chou blanc)
paupiette au veau sauce façon marengo	ailes de poulet issu de LR	<i>hoki pané et citron</i>	<i>gratin de pommes de terre façon tartiflette*</i> <i>gratin de pdt à la volaille</i>	colin d'Alaska sauce provençale
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt	riz et fondue de chou vert	<u><i>petit fromage frais arôme</i></u>	pommes façon sarladaise
fromage frais sucré	yaourt aux fruits mixés	bûche au lait de mélange	<i>grillé aux pommes</i>	<u>fromage à tartiner BIO #</u>
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>	mousse chocolat au lait		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 <i>sauté de volaille sauce colombo</i>	hachis parmentier au bœuf VBF	haché au saumon sauce catalane
coquillettes BIO	pommes campagnardes	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	<u>fromage frais sucré</u>	<u>mimolette</u>
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	brownie à la coupe	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>	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	beignets de calamars
<i>rôti de poulet sauce caramel</i>	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 : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	goûters : marbré lait nature	goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : 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	<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 strasbourg* <small>saucisses de volaille</small>	boulettes au mouton jus et légumes couscous	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	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	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>	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>	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	<u>fruit frais</u>	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranquette 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
<u>demi pamplemousse et sucre</u>	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	<i>nems de légumes</i>	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	<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	<u>yaourt arôme</u>	<u>bûche au lait de mélange</u>	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>litchis au sirop</i>	brownies	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters : baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	goûters : cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	goûters : baguette gelée groseille yaourt arôme	goûters : pain chocolat spécialité pomme abricot	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 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

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>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 * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	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
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	<u>carré de l'est</u>	edam individuel	tomme à la coupe
<u>fruit frais</u>	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat lait nature	goûters : baguette gelée groseille 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF RAV</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>manchons de poulet rôti et ketchup</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 23 au 27 mars 2026

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