

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé salade quimpéroise pilon de poulet rôti sauce américaine trio de légumes BIO fromage frais sucré fruit frais au choix	palets fromagers chèvre rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise purée de potiron et de pdt mimolette montcendre fruit frais au choix	laitue iceberg vinaigrette ciboulette demi pamplemousse et sucre pizza fromage (emmental) duo de courgettes jaune et verte persillées petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court madeleine nature local circuit court	carottes râpées endives vinaigrette colin d'Alaska pané et citron petits pois CE2 gouda BIO # gélifié parfum vanille nappé caramel gélifié parfum chocolat	velouté légumes verts mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #
goûters : cake pépites chcolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais jus d'orange	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais	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
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives céleri viniagrette fromage blanc	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	crousti cantal AOP	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	carottes persillées		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel saint paulin	emmental à la coupe tomme à la coupe
fruit frais au choix	biscuit gaillardise saveur fraise biscuit carré pomme	spécialité pomme abricot compote pomme HVE	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille
goûters : croissant petit fromage frais nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais sirop de grenadine	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais 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
salade de mezze penne au curry salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) émincés de poulet issu de LR sauce créole haricots verts BIO (échalote et persil) yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais au choix	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	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse beignets de légumes fromage frais sucré fruit frais au choix	betteraves vinaigrette mimosa salade de maïs (et tomate) saucisses * sauce rougail <i>saucisses de volaille sauce rougail</i> riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner au choix banane BIO #	salade de pépinettes printanière falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) gouda BIO # éclair parfum chocolat éclair parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nectar multifruits	céréales lait nature spécaillat pomme farmboise	baguette pâte à tartiner fruit frais 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées céleri sauce cocktail rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i> brocolis persillés et pdt camembert fromage ovale mousse chocolat	pâté de volaille et cornichon pâté de foie* et cornichon émincés de poulet sauce à l'indienne lentilles CE2 aux carottes edam à la coupe coulommiers fruit frais BIO #	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois) salade de haricots verts cheeseburger VBF frites et ketchup petit fromage frais arôme ananas frais	laitue iceberg garniture provençale végété semoule BIO yaourt BIO sucré local circuit court lingot marbré local circuit court cake lingot fruits local circuit court	velouté de légumes BIO <i>poêlée de hoki doré au beurre</i> épinards sauce blanche et riz fromage croc lait BIO # fruit frais au choix
goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais nectar multifruits	goûters : moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	goûters : baguette barre chocolat au lait pêche au sirop produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	goûters : pain chocolat produit laitier frais 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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise	pizza fromage (emmental)	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
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	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake pépites chcolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	baguette pâte à tartiner produit laitier frais jus d'orange	céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais	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
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	crousti cantal AOP	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	carottes persillées		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	emmental à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais sirop de grenadine	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais 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
salade de mezze penne au curry	<i>MENU Irlande Saint Patrick</i> salade verte vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF RAV	cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)	bûche au lait de mélange	beignets de légumes	riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	crème dessert saveur pistache	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #
fruit frais		fruit frais	banane BIO #	éclair parfum chocolat
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nectar multifruits	goûters : céréales lait nature spécialité pomme framboise	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille et cornichon	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	laitue iceberg	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végété	poêlée de hoki doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce robert</i>				
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais nectar multifruits	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	pain chocolat produit laitier frais 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