

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|--|--|--|
| <u>salade quimpéroise</u><br>émincés de poulet issu de LR<br>sauce américaine                     | <u>batonnets mozzarella</u><br>rôti de bœuf VBF froid et<br>mayonnaise   | <u>laitue iceberg vinaigrette</u><br><u>ciboulette</u><br><br><u>pizza royale*</u><br><br><u>pizza fromage (emmental)</u><br><br><u>duo de courgettes jaune et</u><br><u>verte persillées</u><br><br><u>petit fromage frais sucré</u><br><br><u>madeleine nature local circuit</u><br><u>court</u> | <u>carottes râpées</u><br><br><u>colin d'Alaska pané et citron</u><br><br><u>petits pois CE2</u><br><br><u>gouda BIO #</u><br><br><u>gélifié parfum chocolat</u> | <u>velouté potiron</u><br><br><u>mezze penne végé à la</u><br><u>napolitaine (mezze penne,</u><br><u>tomate, mozzarella)</u><br><br><u>yaourt BIO parfum vanille</u><br><br><u>fruit frais BIO #</u> |
| <u>trio de légumes BIO</u>  | <u>purée de potiron et de pdt</u>  |  |  |  |
| <u>fromage frais arôme</u>  | <u>montcendre</u>  |  |  |  |
| <u>fruit frais</u>  | <u>fruit frais</u>   |  |  |  |
| <b>goûters :</b><br>cake pépites chocolat à la coupe local cc<br>compote pomme HVE<br>lait nature | <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br><u>biscuit</u><br>lait nature<br>fruit frais   | <b>goûters :</b><br>baguette<br>beurre et miel<br>fruit frais  | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>fromage à tartiner<br>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  | céleri vinaigrette fromage blanc                               | <u>salade de pois chiches</u>   | salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)                 |
| rôti de porc* et saucisse strasbourg *   | palets fromagers emmental   | riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab            | sauté de bœuf VBF sauce goulash   | haché au saumon sauce citron   |
| rôti de poulet et saucisse volaille  | chou-fleur CE2 sauce blanche  | carré de l'est   | haricots plats et pdt   | semoule BIO et ratatouille   |
| pdt et chou choucroute   | <b>suisse aux fruits BIO</b>  | spécialité pomme abricot                                       | edam individuel   | <u>emmental à la coupe</u>   |
| yaourt arôme   | biscuit gaillardise saveur fraise                                   |  | <b>fruit frais BIO #</b>  | <u>liégeois parfum vanille</u>   |
| fruit frais  |   |  |   |  |
| <b>goûters :</b><br>croissant boulanger<br>petit fromage frais sucré<br>nectar multifruits | <b>goûters :</b><br>baguette<br>barres chocolat lait<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>gaufrette parfum chocolat<br>compote<br>lait nature | <b>goûters :</b><br>baguette<br>gelée groseille<br>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 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  
jus d'orange

## MARDI

**MENU Irlande Saint Patrick**

salade verte vinaigrette à la menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur pistache

### goûters :

brioche tranches x2  
produit laitier frais  
compote

## MERCREDI

velouté carottes

cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

### goûters :

baguette  
confiture fraise  
gélifié parfum vanille

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges (séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

### goûters :

## VENDREDI

salade de pépinettes printanière

falafels et sauce blanche froide 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  |
|--|--|--|---|---|
| carottes râpées  |  |  |   |   |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce robert                                       | pâté de volaille et cornichon<br>émincés de poulet sauce à<br>l'indienne       | salade arlequin (tomate, maïs, petits<br>pois)   | <u>laitue iceberg</u><br>garniture provençale végé                | velouté de légumes BIO  |
| rôti de poulet sauce robert  |  | cheeseburger VBF   |   | poélée de hoki doré au beurre   |
| 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<br>circuit court                           | fromage croc lait BIO #   |
| mousse chocolat  | <b>fruit frais BIO #</b>   | ananas frais   | lingot marbré local circuit court                                 | fruit frais   |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>confiture abricot<br>petit fromage frais arôme | <b>goûters :</b><br>moelleux citron<br>produit laitier frais<br><u>compote</u> | <b>goûters :</b><br>baguette<br>barre chocolat au lait<br><u>produit laitier frais</u> | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain au chocolat boulanger<br>produit laitier frais<br>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