

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade quimpéroise</u></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p><u>fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p><u>batonnets mozzarella</u></p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p><u>montcendre</u></p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p><u>petit fromage frais sucré</u></p> <p><u>madeleine nature local circuit court</u></p> <p>goûters :</p> <p><u>biscuit</u> lait nature fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p><i>colin d'Alaska pané et citron</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p><u>gélifié parfum chocolat</u></p> <p>goûters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p><u>velouté potiron</u></p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>	<p>céleri viniagrette fromage blanc</p> <p>riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab</p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>salade de pois chiches</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
<p>goûters :</p> <p>croissant boulanger</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>compote</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de mezze penne au curry</u></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>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p><i>MENU Irlande Saint Patrick</i></p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p> <p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais <u>compote</u></p>	<p><u>velouté carottes</u></p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</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>goûters :</p> <p><u>biscuit</u> lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p>falafels et sauce blanche froide 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>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
carottes râpées	pâté de volaille et cornichon	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	<u>laitue iceberg</u>	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	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 arôme	moelleux citron produit laitier frais <u>compote</u>	baguette barre chocolat au lait <u>produit laitier frais</u>	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au chocolat boulanger 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