



## Menus restaurant scolaire

### Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

#### Lundi

- Carottes rapées BIO \*
- Hachi parmentier VF\*BIO\*
- Salade verte
- Comté AOP\*
- Poire

#### Jeudi

- Velouté de butternut BIO\*
- Blanquette de volaille VF\*LR\*
- Riz BIO\*
- Brie BIO\*
- Clémentines

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

#### Mardi

- Cervelas Vinaigrette
- Poisson pané
- Couscous Bio\*
- Ratatouille aux légumes Bio\*
- Ille flottante

#### Vendredi

- Salade verte
- Omelette BIO\*
- Pomme de terre sautées
- Ketchup
- Galette des Rois

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*



## Menus restaurant scolaire

### Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

Lundi

- Potage vermicelle
- Steak haché VF\* BIO\*
- Petits pois très fins, jeunes carottes HVE\*
- Camembert BIO\*
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

Mardi

- Kiwi
- Nuggets de blé breton
- Haricots verts très fins et Chou-fleur
- Purée de pommes BIO\*
- Galettes St Michel BIO\*

Jeudi

- Saucisson à l'ail HVE\* beurre BIO\*
- Emincés de veau VF\*
- Coquillettes semi complètes BIO\*
- Yaourt sucré BIO \*St Yvi

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

- Concombre à la crème BIO\*
- Poisson de nos côtes meunière
- Riz BIO\*
- Julienne de légumes
- Patisseries



## Menus restaurant scolaire

### Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

Lundi

- Salade verte
- Bolotilles BIO\*
- Emmental BIO\*
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

Mardi

- Quiche Lorraine
- Escalope de poulet Label Rouge VF\*
- Mélange de légumes BIO\*
- Cocktail de fruits

Jeudi

- Orange
- Chipolatas VF\* BIO\* EARL Foussier
- Purée de pomme de terre
- Fromage blanc sucré BIO\*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

- Betteraves rouges et jaunes BIO\*
- Dos de colin au citron BIO\*
- Pomme de terre vapeur BIO\*
- Yaourt vanille BIO\*



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

### Lundi

- Carottes rapées BIO\*
- Ravioles de légumes BIO\*
- Emmental rapé BIO\*
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

### Mardi

- Feuilleté au fromage
- Emincés de bœuf VF\*
- Riz BIO\*
- Légumes BIO\*
- Fruit de saison

### Jeudi

- Potage Alphabet
- Cordon bleu de volaille VF\*
- Haricots verts extra fins HVE \*
- Yaourt aux fruits BIO \*

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Pâté de campagne BIO\*Foussier
- Dos de colin sauce bonne femme
- Semoule de couscous BIO\*
- Timbale vanille BIO\*



## Menus restaurant scolaire

### Semaine du 2 février au 6 février 2026

#### Lundi

- Jus de pommes de Landereau
- Spaghetti BIO\* à la bolognaise VF\*BIO\*
- Salade verte
- Crêpe gourinoise au chocolat

#### Jeudi

- Kiwi
- Omelette BIO\*
- Frites BIO\*
- Camembert BIO\*
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée  
AOP : appellation d'origine protégée  
BIO : issu de l'agriculture biologique  
VF : viande française  
HVE : haute valeur environnementale  
LB : label rouge*

#### Mardi

- Salade variée
- Poulet basquaise VF\*
- Champignons frais de Paris
- Mogettes de vendée Label Rouge
- Yaourt fermier BIO\* St Yvi

#### Vendredi

- Salade verte
- Poisson de nos côtes meunière
- Pomme de terre vapeur BIO\*
- Brocolis
- Grillés aux pommes

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*



## Menus restaurant scolaire

### Semaine du 9 février au 13 février 2026

#### Lundi

- Concombre à la crème BIO\*
- Emincés de veau VF\*
- Coquillettes semi-complètes BIO\*
- Yaourts variés

#### Jeudi

- Tartinade BIO\*
- Hachi végétarien BIO\*
- Emmental rapé BIO\*
- Fromage blanc aux fruits BIO\*

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

#### Mardi

- Velouté de légumes
- Filet de colin pané
- Couscous BIO\* et ratatouille BIO\*
- Fromages
- Fruit de saison

#### Vendredi

- Salade variée
- Rôti de porc VF\*BIO\* Foussier
- Frites BIO\*
- Glace

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*