



Menus restaurant scolaire

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

Lundi

Carottes rapées BIO *

Hachi parmentier VF*BIO*

Salade verte

Comté AOP*

Poire

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*

Ile flottante

Jeudi

Velouté de butternut BIO*

Blanquette de volaille VF*LR*

Riz BIO*

Brie BIO*

Clémentines

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

Salade verte

Omelette BIO*

Pomme de terre sautées

Ketchup

Galette des Rois



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
Pâtisseries



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 Landeleau
Spaghetti BIO* à la bolognaise VF*BIO*
Salade verte
Crêpe gourinoise au chocolat

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

Jeudi

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

*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

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



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

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

Jeudi

Tartinade BIO*
Hachi végétarien BIO*
Emmental rapé BIO*
Fromage blanc 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

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