

Menus restaurant scolaire

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

Lundi

Salade verte
Hachis parmentier VF*BIO*

Saint Paulin
Pommes 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

Feuilleté au fromage
Omelette BIO* Domaine d'Horsheim
Coquillettes semi-complètes BIO*

Cocktail de fruits

Jeudi

Betteraves rouges et jaunes BIO*
Emincés de bœuf VF*BIO*
Riz BIO*
Brie 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

Kiwi
Dos de colin sauce bonne femme
Couscous BIO* Julienne de légumes
Camembert BIO*
Eclair au chocolat



Menus restaurant scolaire

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026

Lundi

Salade fromagère BIO*

Spaghetti BIO* à la bolognaise

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

Saucisson à l'ail HVE Breton

Filet de poulet VF*LB*IGP*

Poêlée celtique

Yaourt sucré BIO* St Yvi

Jeudi

Carottes rapées BIO*

Chipolatas VF* BIO* EARL Foussier

Lentilles préparées HVE*

Comté AOP*

Crème dessert vanille

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*

Nuggets de blé pané breton

Haricots verts extra fins

Cantal jeune AOP*

Banane



Menus restaurant scolaire

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

Lundi

Orange
Emincés de veau VF* BIO*
Pomme de terre sautées
Yaourt aux fruits mixés 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

Œuf mayonnaise
Chili de légumes
Tomme blanche
Chocolat liégeois BIO*
Cigarettes russes

Jeudi

Betteraves rouges et jaunes BIO*
Rôti de porc VF* BIO*EARL FOUSSIER
Mélange de légumes BIO*
Fromage
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*
Chou à la crème vanille

Menus restaurant scolaire

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

Lundi

Salade variée
Emincés de bœuf VF*^{BIO}*
Feurm de Kercuidel
Riz ^{BIO}*
Yaourt sucré ^{BIO}*^{Saint-Yvi}

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 verte
Omelette ^{BIO}*^{Domaine d'Horsheim}
Frites ^{BIO}*
Gouda
Fruit de saison

Jeudi

Pâté de campagne ^{BIO}*^{Foussier}
Cordon bleu VF*
Petits pois très fins jeunes carottes HVE*
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

Carottes rapées ^{BIO}*
Dos de colin au citron bio*
Pomme de terre vapeur ^{BIO}*
Glace



Menus restaurant scolaire

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

Lundi

Salade verte

Hachis parmentier VF* BIO*

Fromage blanc 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

Kiwi

Poisson pané

Couscous BIO, ratatouille BIO*

Fromage

Madeleine pur beurre St Michel

Jeudi

Orange ou Pomelos

Bolotilles BIO*

Emmental rapé BIO*

Crêpes de Gourin au chocolat

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

Quiche Lorraine

Blanquette de volaille VF*

Coquillettes BIO* et brocolis BIO*

Fromage

Fruit de saison



Menus restaurant scolaire

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

Lundi

Lundi
de
Pâques

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

Emincés de bœuf VF*

Riz BIO*

Fruit de saison

Jeudi

Salade verte

Poisson de nos côtes meunière

Pomme de terre BIO*

Crème dessert vanille

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

Tomates vinaigrette

Chipolatas VF* BIO EARL FOUSSIER

Frites BIO*

Glace