

VALPUISEAUX

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 janvier 2026

| LUNDI                                 | MARDI                               | MERCREDI | JEUDI                                            | VENDREDI                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| velouté légumes verts                 | <u>batonnets mozzarella</u>         |          | chou rouge rémoulade                             | carottes râpées                              |
| émincés de poulet sauce tandoori      | saucisses* et flageolets            |          | mezze penne, ratatouille et emmental râpé        | pépites de colin doré aux céréales et citron |
| pommes de terre rissolées             | saucisses de volaille et flageolets |          | yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche) | chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt          |
| petit fromage frais arôme             | yaourt sucré                        |          | fruit frais                                      | gouda                                        |
| brioche des rois aux pépites chocolat | fruit frais                         |          |                                                  | gélifié parfum vanille nappé caramel         |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = 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

VALPUISEAUX

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 janvier 2026

| LUNDI                                 | MARDI                                                               | MERCREDI | JEUDI                                                                       | VENDREDI                        |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| taboulé                               | pâté de campagne* (et cornichon)<br>pâté de volaille (et cornichon) |          | SAVOIE<br>velouté poireaux et pdt                                           | achard (carottes et chou blanc) |
| paupiette au veau sauce façon marengo | pilon de poulet                                                     |          | gratin de pommes de terre façon tartiflette*<br>gratin de pdt à la volaille | omelette sauce façon piperade   |
| poêlée de légumes (échalotes)         | purée de potiron CE2 et de pdt                                      |          | petit fromage frais arôme                                                   | pommes façon sarladaise         |
| fromage frais sucré                   | yaourt aux fruits mixés                                             |          | grillé aux pommes                                                           | fromage à tartiner              |
| fruit frais                           | fruit frais                                                         |          |                                                                             | compote pommes HVE              |

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

BIO = produit issu agriculture biologique

menu végétarien

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 janvier 2026

| LUNDI                             | MARDI                             | MERCREDI | JEUDI                                   | VENDREDI                              |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| velouté carottes                  | chou rouge rémoulade              |          | salade verte                            | betteraves vinaigrette                |
| émincés de volaille sauce abricot | rôti de bœuf VBF froid et ketchup |          | <u>hachis parmentier au bœuf</u><br>VBF | haché au saumon sauce catalane        |
| coquillettes                      | frites                            |          |                                         | semoule et courgettes à la provençale |
| yaourt sucré                      | fromage ovale                     |          | fromage frais sucré                     | mimolette                             |
| fruit frais                       | crème dessert parfum chocolat     |          | gâteau au chocolat                      | banane                                |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

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

ADP = Appellation Origine Protégée

AGC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Coefficient environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

VALPUISEAUX

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 au 30 janvier 2026

| LUNDI                                                       | MARDI                                 | MERCREDI | JEUDI                                  | VENDREDI                        |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|----------------------------------------|---------------------------------|
| salade quimpéroise (pdt, thon)                              | carottes râpées à l'orange            |          | chou blanc rémoulade                   | velouté potiron                 |
| rôti de porc* sauce caramel<br>rôti de poulet sauce caramel | cordon bleu                           |          | pavé de colin d'alaska sauce homardine | tarte aux 3 fromages (emmental) |
| haricots verts (échalotes)                                  | brocolis au gratin et pdt             |          | riz                                    | épinards sauce blanche          |
| petit fromage frais sucré                                   | fromage frais sucré                   |          | gouda individuel                       | yaourt arôme                    |
| fruit frais                                                 | madeleine au miel local circuit court |          | chou parfum vanille                    | fruit frais                     |

## Légendes :

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIA

CE2 = Conflit environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

VALPUISEAUX

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 février 2026

| LUNDI                                       | MARDI                         | MERCREDI | JEUDI                     | VENDREDI                                         |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|--------------------------------------------------|
| CHANDELEUR                                  |                               |          |                           |                                                  |
| taboulé                                     | velouté de légumes variés     |          | chou blanc rémoulade      | roulade de volaille et cornichon                 |
| émincés de poulet sauce façon vallée d'auge | sauté de bœuf VBF sauce cacao |          | garniture couscous végété | colin d'alaska pané et citron                    |
| batonnière aux carottes jaunes              | purée de pommes de terre      |          | semoule                   | polets fromager chèvre                           |
| petit fromage frais arôme                   | edam individuel               |          | emmental                  | chou-fleur CE2 au gratin et pdt                  |
| crêpe                                       | fruit frais                   |          | banane                    | yogurt sucré local et circuit court CE2 (Perche) |
|                                             |                               |          |                           | fruit frais                                      |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements  
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 viande  
2  
pdt = pomme de terre

VALPUITSEAUX

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 février 2026

| LUNDI                                      | MARDI                           | MERCREDI | JEUDI                                     | VENDREDI                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------|----------|-------------------------------------------|------------------------------|
| carottes râpées vinaigrette<br>aux agrumes | velouté potiron                 |          | salade de maïs au thon                    | salade de lentilles          |
| rôti de porc* sauce<br>charcutière         | nuggets de poulet (plein filet) |          | boulettes au bœuf VBF sauce<br>bolognaise | crêpe au fromage (emmental)  |
| rôti de poulet sauce charcutière           |                                 |          |                                           | haricots verts CE2 persillés |
| choux de Bruxelles et pommes<br>rissolées  | courgettes et pdt persillées    |          | coquillettes                              |                              |
| carré de l'est                             | yaourt arôme                    |          | emmental à la coupe                       | petit fromage frais sucré    |
| tarte pomme                                | fruit frais                     |          | fruit frais                               | fruit frais                  |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

# = 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 exploitants de niveau 2

pdt = pomme de terre

VALPUISEAUX

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

| LUNDI                         | MARDI                                                                          | MERCREDI | JEUDI                                       | VENDREDI                         |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------------------------------|
| demie pamplemousse et sucre   | NOUVEL AN CHINOIS<br>salade thai (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame) |          | velouté légumes variés                      | betteraves vinaigrette mimosa    |
| manchons de poulet rôti       | nems de légumes                                                                |          | jambon* qualité supérieur<br>rôti de poulet | colin d'alaska pané et citron    |
| poêlée de légumes et pdt      | riz et bâtonnière aux haricots mungo                                           |          | purée de céleri CE2 et de pdt               | épinards au gratin et pépinettes |
| coulommiers                   | yaourt arôme                                                                   |          | fromage frais sucré                         | petit fromage frais arôme        |
| crème dessert parfum chocolat | rocher coco local cc                                                           |          | fruit frais                                 | fruit frais                      |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

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 E&amp;ALIM

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 variés                 | œufs dur et mayonnaise            |          | salade de lentilles aux épices  | salade des champs (carottes et chou-fleur) |
| rôti de porc* et saucisse strasbourg * | palets fromagers emmental         |          | sauté de bœuf VBF sauce goulash | haché au saumon sauce citron               |
| rôti de poulet et saucisse volaille    | chou-fleur CE2 sauce blanche      |          | haricots plats et pdt           | semoule et ratatouille                     |
| pdt et chou choucroute                 | petit fromage frais arôme         |          | edam individuel                 | tomme à la coupe                           |
| yaourt arôme                           | biscuit gaillardise saveur fraise |          | fruit frais                     | liégeois parfum chocolat                   |
| fruit frais                            |                                   |          |                                 |                                            |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

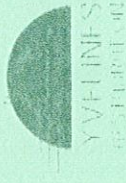
AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

| LUNDI                                 | MARDI                                | MERCREDI | JEUDI                                | VENDREDI                                                              |
|---------------------------------------|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| taboulé                               | palets fromagers chèvre              |          | carottes râpées                      | velouté légumes verts                                                 |
| pilon de poulet rôti sauce américaine | rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise |          | colin d'Alaska pané et citron        | mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) |
| poêlée de légumes                     | purée de potiron et de pdt           |          | petits pois CE2                      | yaourt sucré                                                          |
| fromage frais sucré                   | mimolette                            |          | gouda individuel                     | fruit frais                                                           |
| fruit frais                           | fruit frais                          |          | gélifié parfum vanille nappé caramel |                                                                       |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

LR = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

\* = Plat contenant du porc

LR = Race à Label Rouge

menu végétarien

BTO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIA

CE2 = Coefficient environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

**Légendes :**

## VALPUISEAUX

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2026

| LUNDI                                                                             | MARDI                                                                            | MERCREDI | JEUDI                                                            | VENDREDI                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette)<br>salade de mezze penne au curry | <b>MENU Irlande Saint Patrick</b><br><b>salade verte vinaigrette à la menthe</b> |          | betteraves vinaigrette mimosa                                    | salade de pépinettes printanière                               |
| émincés de poulet sauce créole                                                    | <b>shepherd's pie au bœuf VBF</b>                                                |          | saucisses * sauce rougail<br>saucisses de volaille sauce rougail | falafels et sauce blanche froide ciboulette                    |
| haricots verts (échalote et persil)                                               | <b>bûche au lait de mélange</b>                                                  |          | riz et haricots rouges (séparés)                                 | julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) |
| yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)                                             | <b>crème dessert saveur pistache</b>                                             |          | fromage à tartiner                                               | gouda                                                          |
| fruit frais                                                                       |                                                                                  |          | banane                                                           | éclair parfum chocolat                                         |

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

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

ADP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Coefficient environnemental des exploitations de viande

2

pdt = pomme de terre

VALPUISEAUX

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2026

| LUNDI                                                                        | MARDI                                                                      | MERCREDI | JEUDI                                              | VENDREDI                      |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|-------------------------------|
| carottes râpées                                                              | pâté de foie* et cornichon<br><small>pâté de volaille et cornichon</small> |          | chou blanc rémoulade                               | velouté légumes verts         |
| rôti de porc* VPF sauce robert<br><small>rôti de poulet sauce robert</small> | émincés de poulet sauce à l'indienne                                       |          | <u>boulettes au mouton jus et légumes couscous</u> | poêlée de hoki doré au beurre |
| brocolis persillés et pdt                                                    | lentilles CE2 aux carottes                                                 |          | semoule                                            | épinards sauce blanche et riz |
| camembert                                                                    | edam à la coupe                                                            |          | yaourt sucré                                       | saint paulin                  |
| mousse chocolat                                                              | fruit frais                                                                |          | lingot marbré local circuit court                  | fruit frais                   |

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = 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