



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Terrine de poisson - mayonnaise	Œuf dur et dosette mayonnaise	Carottes râpées	Saucisson à l'ail / Choux rouges pommes et raisins
Plats	Filet de poulet Nouvelle Agriculture Vallée d'auge / Rousties de légumes	Crêpe au fromage	Steack haché de bœuf VBF sauce barbecue / Palet végétarien à l'italienne	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron
Accompagnements	Poêlée de légumes BIO	Tortis HVE	Frites au four	Butternuts et carottes
Fromage Laitage	Camembert	Petit suisse sucré	Mimolette	Edam
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau au chocolat

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

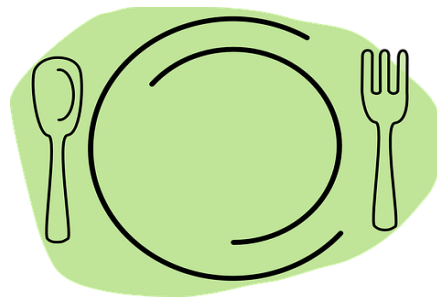
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Betteraves HVE	Carottes râpées	Crêpes aux champignons
Plats	Saucisse knack de porc HVE nature / Tarte au fromage	Emincé de volaille Nouvelle agriculture à l'aigre douce / Croustillant fromager	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignets au calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs		Epinards Béchamel / Purée
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Mimolette	Petit suisse sucré	Vâche qui rit
Desserts	Liègeois au chocolat	Compote pomme abricot	Fruit frais	Eclair à la vanille

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

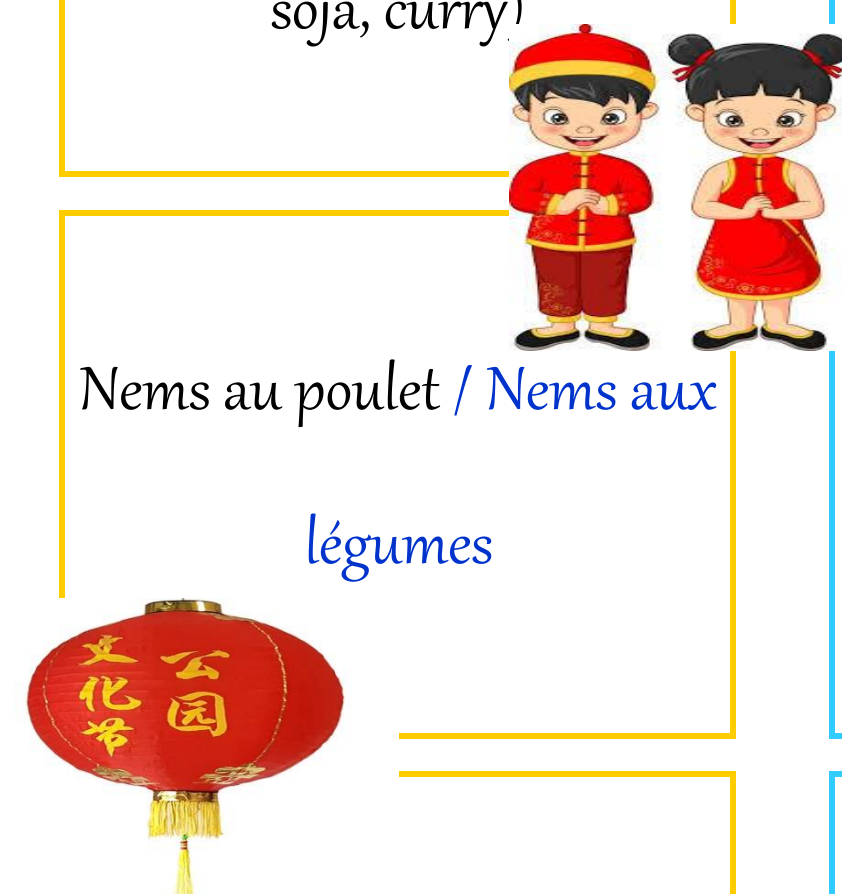


AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI en Chine	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Œufs mayonnaise	Salade chinoise (carottes, soja, curry)	Rosette tranchée / Carottes râpées
Plats	Paupiette de veau sauce charcutière / Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	Filet de poulet Nouvelle agriculture à l'Estragon / Cassolette de moules et poireaux à la crème	Nems au poulet / Nems aux légumes	Rousties de légumes
Accompagnements	Haricots beurre	Tortis HVE	Riz / Légumes tajine	Purée de brocolis
Fromage Laitage	Gouda	Fromage fondu	Petits suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Fruit frais	Ananas au sirop	Cake au citron et Pavot	Fruit frais



Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 02 février au 06 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI EN BRETAGNE	VENDREDI
Entrées	Médailлон de surimi MSC - mayonnaise	Velouté de tomates	Carottes râpées 	Cervelas nature / <i>Salade riz aux légumes nature</i>
Plats	Boulettes de volaille sauce Strogonoff / <i>Crêpe au fromage</i>	Dos de colin MSC à la crème de curry	Saucisse HVE grillée / <i>Tarte aux légumes</i>	Dos de colin MSC sauce tomate
Accompagnements	Petits pois carottes	Brocolis / Purée	Pommes rissolées 	Choux fleurs BIO persillés
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre mélangé	Vache qui rit
Desserts	Purée de pommes poires	Galette St Michel	 Crêpe sucrée	Fruit frais

Produit Bio

 Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 09 février au 13 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves HVE	Pâté de campagne nature / Œufs mayonnaise
Plats	Rôti de dinde aux poivrons / Carbonara de légumes et champignons	Normandin de veau sauce forestière / Bouchée forestière	Gratin végétarien	Colin meunière MSC
Accompagnements	Macaronis	Petits pois carottes		Carottes BIO aux épices
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Pont l'évêque AOP	Petit suisse aux fruits
Desserts	Madeleine	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Cocktail de fruits

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Cervelas nature / Carottes râpées	Œuf dur et dosette de mayonnaise	Carottes râpées
Plats	Jambon HVE sauce charcutière / Rousties de légumes	Boulettes de bœuf VBF Strogonoff / Boulettes végétales Strogonoff	Tarte à l'italienne	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Blé pilaf	Pâtes	Epinards Bio Béchamel / Purée
Fromage Laitage	Fromage du jour	Yaourt sucré	Petits suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	Beignet fourré	Fruit frais	Compote de pomme fraise

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs



AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 09 mars au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami / <i>Emincé bicolore</i>	Pizza au fromage	Carottes râpées à l'orange	Velouté de tomates
Plats	Croustillant fromager	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'auge / Pavé de poisson tomates <i>cerise -épinards</i>	Saucisse knack de porc HVE nature / <i>Saucisse végétale</i> nature	Dos de colin MSC velouté de petits légumes
Accompagnements	Haricots verts	<i>Riz</i> / Printanière de légumes	<i>Haricots blancs BIO</i> à la <i>tomate</i>	Duo de carottes et pommes de terre local
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé	<i>Camembert</i>	Petit suisse sucré	<i>Fromage fondu</i>
Desserts	Fruit frais	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Gâteau au yaourt

Produit Bio

■ ■ Viande Française

Sans viande *

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs