





















Menu *Végétarien*

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENREDI 09/01/2026
 Tarte butternut	 Salade verte BIO + vinaigrette		 Pâté de campagne et cornichons PV : Œufs mayonnaise	 GALETTE ROYALE Betteraves BIO + vinaigrette
 Filet de poulet au thym PV : Filet de cabillaud au citron	 Omelettes aux oignons		 Lasagnes PV : Lasagnes végétarienne	 Filet de colin frais sauce tomate
Fondue de poireaux et pomme de terre	 Petits pois BIO		 Riz pilaf	
 Fromage blanc BIO	Tomme grise d'Auvergne		 Pont l'Evêque	 Brie BIO
 Poire BIO	Crème dessert vanille		 Banane	 Galette des Rois
 Pain (Bouanger Roannais)	 Pain (Bouanger Roannais)		 Pain (Bouanger Roannais)	 Pain (Bouanger Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



PV Pesco-végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Menu Végétarien

LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Crème Dubarry	Rillettes de thons et son toast		Salade verte BIO + vinaigrette	Carottes rappées BIO + vinaigrette aux agrumes
Raviolis Tofu BIO	Bœuf bourguignon PV : Quenelle béchamel		Steak haché Roannais et son jus PV : Haché végétal et son jus	Dos de cabillaud frais sauce provençale
Yaoourt à boire BIO (Mons)	Carottes Vichy BIO		Coquille au fromage râpé	Purée de pomme de terre
Clémentine BIO	<i>pain spécial</i> Carré d'Aurillac		Munster	Fleur des Monts BIO
	Tarte banane chocolat		Pomme BIO	Ile flottante et sa crème anglaise
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur









Nouvelle recette















Pv Pesco-végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Roulé fromage	Coleslaw BIO		Salade verte BIO + vinaigrette	 Menu étoilé Communiqué une semaine avant sur le portail
Saucisse fumée PV : Pané végétal	haut de cuisse de poulet à l'espagnol PV : Beignet de calamar à la romaine		Quenelle sauce tomate	
Lentilles BIO	Petits pois		Brocolis vapeur	
Livarot	Tomme de Savoie		Yaourt nature et sucre	
Kiwi	Crème caramel		Clémentine BIO	
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)


Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Betteraves BIO + vinaigrette	Tarte au fromage		Potage de PDT et poireaux	Chou blanc BIO râpés aux pommes BIO + vinaigrette
Escalope de dinde sauce champignons PV : Galette végétale	Filet de cabillaud au romarin		Sauté de veau PV : filet de colin sauce safrané	Bolognaise végétarienne
Quinoa	Purée de potiron BIO		Légumes croquants BIO	Spaghettis BIO
Tomme givrée BIO	Bleu d' Auvergne		<i>pain spécial</i> St Nectaire	Fromage blanc BIO
Cake au citron	Orange BIO		Crème dessert chocolat	Compote de pomme & framboise
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	PV Pesco-végétarien	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles		

LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
 Carottes rappées BIO + vinaigrette	 Terrine de poissons mayonnaise		 Salade de pomme de terre à l'échalote	 Coleslaw BIO
 Brandade de poissons	Sauté d'agneau au curry PV : Omelette au curry pain spécial ★ Poêlé de pomme de terre et carottes		 Croque Fromage	 Crêpe bretonne (Jambon, champignon, fromage) PV : Crêpes bretonne végé (champignons, fromage)
Bûche du Pilat	 Yaourt nature BIO		 Camembert BIO	 Saint Nectaire
 Poire BIO	 Crème caramel		 Flan pâtissier	 Crêpes au sucre + coulis chocolat
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)		 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pv Pesco-végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles