

## SEMAINE 2

05/01/2026

AU

09/01/2026

### Menu Végétarien

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 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			Filet de colin frais sauce tomate
Fondue de poireaux et pomme de terre	Petits pois BIO		Lasagnes PV : Lasagnes végétarienne	Riz pilaf
Fromage blanc BIO	Tomme grise d'Auvergne		Pont l'Evêque	Brie BIO
Poire BIO	Crème dessert vanille		Banane	Galette des Rois
Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)

### Légende



Label  
Rouge



Pêche  
responsable



Œufs  
Plein Air



Appellation d'Origine  
Protégée (AOP)



Viande Bovine  
Française (VBF)



Indication Géographique  
Protégé (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

## SEMAINE 3

12/01/2026

AU

16/01/2026

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
Yaourt à boire BIO (Mons)	Carottes Vichy BIO		Coquille au fromage râpé	Purée de pomme de terre
Clémentine BIO	Carré d'Aurillac		Munster	Fleur des Monts BIO
Pain (Boulanger Roannais)	Tarte banane chocolat		Pomme BIO	Ile flottante et sa crème anglaise

### Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



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

## SEMAINE 4

19/01/2026

AU

23/01/2026

Menu Végétarien

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	
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 (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)	Pain (Boulanger Roannais)

### Légende

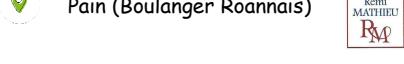
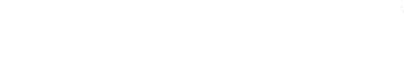
	Label Rouge		Pêche responsable		Œufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégé (IGP)		Local
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		Certification Environnementale de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

## SEMAINE 5

26/01/2026

AU

30/01/2026

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  <i>pain spécial</i> 	Spaghettis BIO 
Tomme givrée BIO 	Bleu d'Auvergne 		St Nectaire 	Fromage blanc BIO 
Cake au citron 	Orange BIO 		Crème dessert chocolat 	Compote de pomme & framboise 
Pain (Boulanger Roannais) 	Pain (Boulanger Roannais) 	Pain (Boulanger Roannais) 	Pain (Boulanger Roannais) 	Pain (Boulanger Roannais) 

### Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégé (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	 Pesco-végétarien	 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles		

## SEMAINE 6

02/02/2026

AU

06/02/2026

Menu Végétarien

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			
	PV : Omelette au curry			Crêpe bretonne (Jambon, champignon, fromage)
				PV : Crêpes bretonne végé (champignons, fromage)

### Légende



Label  
Rouge



Pêche  
responsable



Œufs  
Plein Air



Appellation d'Origine  
Protégée (AOP)



Viande Bovine  
Française (VBF)



Indication Géographique  
Protégé (IGP)



Local



Agriculture  
Biologique Europe



Volaille  
Française



Plat  
végétarien



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Certification  
Environnementale de niveau 2



Région  
Ultrapériphérique  
(RUP)



Recette du chef



Le Porc  
Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pesco-végétarien



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