

## Menu du 05 au 09 janvier 2026

### Menu végétarien

### Epiphanie

|                 | lundi 05                                                                                                                                      | mardi 06                    | jeudi 08                                                                                                   | vendredi 09                                                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Betteraves BIO vinaigrette                                   | Cake aux légumes            | Velouté de potiron bio  | Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette                                                                    |
| Plat protidique | Chili sin carne pois BIO                                     | Steak haché, sauce barbecue | Émincé de dinde, pois chiches façon arrabiata                                                              | Filet de merlu MSC, sauce au citron  |
| Accompagnement  | Riz BIO pilaf                                                | Petits pois aux oignons     | Fondue de poireaux                                                                                         | Écrasé de pommes de terre local      |
| Produit laitier | Tomme noire                                                                                                                                   | Mimolette                   | Brie                                                                                                       | Yaourt nature Bio                  |
| Dessert*        | Duo de compote de pomme et fromage blanc BIO au speculoos  | Fruit de saison             | Brioche aux pépites de chocolat                                                                            | Salade de fruits                                                                                                        |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 12 au 16 janvier 2026

### Menu végétarien

|                 | lundi 12                                    | mardi 13                                                                                                                                                                                                      | jeudi 15                                                                                                  | vendredi 16                                                                                                                      |
|-----------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Émincé de chou chinois,<br>vinaigrette thaï | Taboulé d'Hiver (semoule<br>HVE)                                                                                           | Velouté de légumes verts                                                                                  | Salade de coquillettes BIO<br>sauce cocktail  |
| Plat protidique | Sauté de poulet au curry                    | Omelette nature (oeufs BIO<br>LOCAUX)   | Butternut farci aux légumes<br>d'Automne                                                                  | Marmite de colin MSC aux<br>petits légumes    |
| Accompagnement  | Coeur de blé                                | Salsifis à l'étuvé                                                                                                                                                                                            | Riz BIO                | Carottes bio glacées                          |
| Produit laitier | Gouda                                       | Emmental                                                                                                                                                                                                      | Saint Paulin                                                                                              | Yaourt nature bio                           |
| Dessert*        | Yaourt aromatisé                            | Ile flottante                                                                                                                                                                                                 | Fruit de saison bio  | Fruit de saison                                                                                                                  |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labelisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 19 au 23 janvier 2026

### Menu végétarien

### Menu Italie

|                 | lundi 19                                                                                                                  | mardi 20                              | jeudi 22                                                                                                | vendredi 23                                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Carottes râpées BIO vinaigrette          | Céleri rave râpé à la moutarde        | Bruschetta au jambon gratinée béchamel                                                                  | Potage Parmentier                                                                                                       |
| Plat protidique | Risotto aux petits pois et parmesan AOP  | Aiguillettes de poulet, sauce tex mex | Sauté de Boeuf au curry                                                                                 | Filet de colin MSC, sauce à l'aneth  |
| Accompagnement  |                                                                                                                           | Haricots plats en persillade          | Boulgour                                                                                                | Julienne de légumes                                                                                                     |
| Produit laitier | Mimolette                                                                                                                 | Tomme noire                           | Yaourt nature bio  | Brie                                                                                                                    |
| Dessert*        | Crème dessert à la vanille                                                                                                | Fruit de saison                       | Pomme au caramel beurre salé façon tiramisu                                                             | Fruit de saison                                                                                                         |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 26 au 30 janvier 2026

Menu végétarien

|                 | lundi 26                                                                                       | mardi 27                                                                                                     | jeudi 29                                                                                                  | vendredi 30                                                                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Macédoine mayonnaise                                                                           | Velouté de butternut bio  | Salade de pâtes, maïs et ciboulette                                                                       | Betteraves BIO, vinaigrette         |
| Plat protidique | Quiche Lorraine                                                                                | Jambalaya de haricots rouges et légumes, et riz                                                              | Sauté de poulet aux olives                                                                                | Dos de lieu MSC, sauce aux agrumes  |
| Accompagnement  | Salade verte, vinaigrette                                                                      |                                                                                                              | Carottes BIO braisées  | Semoule HVE                         |
| Produit laitier | Cantal AOP  | Tomme blanche                                                                                                | Emmental                                                                                                  | Fromage blanc BIO nature          |
| Dessert*        | Fruit de saison                                                                                | Liégeois à la vanille                                                                                        | Carrot Cake                                                                                               | Fruit de saison BIO               |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Restaurant Scolaire de Fougeré



Menu du lundi 02 au 06 février 2026

Chandeleur

Menu végétarien

|                 | lundi 02                                                                                                      | mardi 03                                                                                                | jeudi 05                                                                                             | vendredi 06                                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Potage de légumes                                                                                             | Endives à la mimolette,<br>Vinaigrette                                                                  | Céleri rave en rémoulade au<br>curry                                                                 | Salade de pois chiches,<br>vinaigrette                                                                                  |
| Plat protidique | Tartiflette (Reblochon AOP)  | Bœuf façon bourguignon                                                                                  | Falafels, sauce tomate                                                                               | Filet de merlu MSC, sauce<br>nantua  |
| Accompagnement  | Mélange de salades,<br>vinaigrette                                                                            | Frites                                                                                                  | Coquillettes BIO  | Carottes BIO braisées                |
| Produit laitier | Cantal AOP                 | Yaourt nature bio  | Emmental                                                                                             | Buchette de Chèvre                                                                                                      |
| Dessert*        | Crêpe                                                                                                         | Fruit de saison                                                                                         | Crème dessert au chocolat                                                                            | Fruit de saison                                                                                                         |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

**Légende :**

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## Menu du lundi 09 au 13 février 2026

### Nouvel an chinois

### Menu végétarien

|                 | lundi 09                                                                                                | mardi 10                                                                                                                                  | jeudi 12                                                                                                      | vendredi 13                         |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Hors d'œuvre    | Potage de légumes                                                                                       | Carottes râpées BIO et chou chinois, vinaigrette thaï  | Chou rouge aux pommes, vinaigrette                                                                            | Tartine et mousse de pois cassés    |
| Plat protidique | Rougail de saucisses fumées                                                                             | Poulet teriyaki                                                                                                                           | Œufs brouillés crémeux à la ciboulette                                                                        | Gratin de pommes de terre au saumon |
| Accompagnement  | Riz BIO                | Nouilles chinoises                                                                                                                        | Haricots verts sautés BIO  |                                     |
| Produit laitier | Brie                                                                                                    | Yaourt nature                                                                                                                             | Bûchette au lait mélange                                                                                      | Tomme noire                         |
| Dessert*        | Fruit de saison BIO  | Salade de fruits exotiques                                                                                                                | Mille feuille de génoise et confiture de fraise                                                               | Salade de fruits                    |

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

### Légende :

 Produit Bio

 Produit Local

 Produit Labellisé

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.