



Menu scolaire

Du 05 au 09 janvier 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Vive la galette!

Potage parmentier (poireau, pomme de terre)			Céleri râpé à la rémouilade	Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote (Fabrique des saveurs)
Emincé de dinde au curry	STOCK TAMPON INTEMPERIES		Lentilles à la tomate	Rôti de bœuf sauce hongroise
Mélange de légumes et haricots plats			Penne semi-complètes	Haricots beurre
Emmental			Camembert	Yaourt sucré Bio
Clémentines			Dessert lacté au chocolat	Galette des rois aux pommes



Production locale



Produits BIO

Label Rouge
Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 12 au 16 janvier 2026

CHOLET
ville et agglomération

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU			
Daïkon râpé vinaigrette au caramel	Potage au potiron	Salade verte aux dés d'emmental, Beaufort et croûtons vinaigrette au miel	Potage essaü (lentilles, pom de terre oignon, crème liquide)
Filet de lieu frais sauce paëlla	Filet de limande meunière	Lardons à la crème	Sauté de bœuf sauce basquaise
Mélange de 4 céréales	Printanière de légumes	Crozets	Choux-fleurs (Fabrique des saveurs)
Fromage frais au sel de Guérande	Cantal	Crème dessert à la myrtille	Petits suisses
Ananas frais	Banane	Clémentines	Pomme bicolore



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Pêche responsable



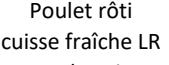
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 19 au 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végétal			
 Salade de coquillettes au thon 	 Velouté de courgettes 	 Potage de légumes (haricot vert, carotte, courgette pomme de terre) 	 Carottes râpées vinaigrette 
 Poulet rôti cuisse fraîche LR Haut de cuisse 	Chipolatas grillées	 Gratin campagnard (pomme de terre fraîche, lentilles, crème curry)	 Filet de julienne sauce citron
Purée de carottes	Pâtes "spirales" 	Salade verte	Epinards béchamel 
Brie pointe 	Gouda 	 Yaourt sucré 	Crème anglaise
Orange	Cocktail de fruits au sirop	Kiwi 	 Cake du sportif (raisins et abricots secs, noix) 



Production locale



Produits BIO



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Pêche responsable



Menu scolaire

Du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage paysan (poireau, pomme de terre, carotte, courgette)	Samoussas aux légumes et curry	Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés)	Potage épinard (Epinards pomme de terre crème liquide)
Sauté de bœuf sauce dijonnaise	Omelette nature	Carré de porc au jus	Filet de merlu sauce orientale
Pommes rissolées	Chou romanesco (Fabrique des saveurs)	Haricots blancs Salade verte	Riz camarguais pilaf
Tomme Bio	Saint Nectair	Fromage fondu	Yaourt aromatisé à la vanille
Clémentines	Poire	Purée pomme poire (Fabrique des saveurs)	Kaki



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 02 au 06 février 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Fêtons les crêpes!	LE JOUR DU 		
Salade verte au maïs et surimi vinaigrette aux agrumes	Potage Dubarry	Soupe à l'oignon	Salade chou chou (chou blanc et rouge fromage blanc, mayonnaise, échalote) Fabrique des saveurs
Sauté de dinde au curry 	<u>Raviolini aux légumes</u> <u>sauce tomate</u>	Filet de lieu frais sauce armoricaine 	Bœuf braisé sauce charcutière 
Haricots verts 	*****	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre (pomme de terre fraîche)
Fromage frais ail et fines herbes	Cantal 	Fromage blanc en seuil et sucre 	Edam 
Crêpe fraîche sucrée/ confiture de fraise 	Orange	Banane 	Glace (Petit pot vanille chocolat)



Production locale



Produits BIO

Label Rouge
Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 09 au 13 février 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Betteraves cubes vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	HAUTS-DE-FRANCE Potage ardennais (endives)	Potage Vert pré (haricot vert, oignon, pomme de terre)
Filet de saumon sauce basquaise	<u>Quiche aux légumes*</u> (Egrené de pois brocolis carottes champignons)	Sauté de poulet sauce waterzoï	Rôti de veau sauce normande
Boulgour	Salade verte	Carottes poireaux pommes vapeur	Pâtes "Farfalles"
Emmental	Saint Nectaire	Maroilles	Yaourt aromatisé aux fruits rouges
Kiwi	Liégeois vanille	Tarte au sucre	Ananas frais



Production locale



Produits BIO



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge
Viande d'origine
Française



Spécialité du chef