



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 rémoulade	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



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



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



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge



Indication Géographique Protégée

Viande d'origine Française

Appellation d'origine contrôlée

Pêche responsable



Menu scolaire

Du 19 au 23 janvier 2026



CHOLET
ville et agglomération

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			
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



Viande racée



Label Rouge
Viande d'origine Française

Spécialité du chef



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



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



Produits BIO



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge
Viande d'origine
Française



Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Menu scolaire

Du 02 au 06 février 2026



CHOLET[©]
ville et agglomération

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Fêtons les crêpes!

LE JOUR DU



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 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	Quiche aux légumes* (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

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