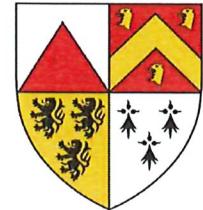




# Restauration scolaire - Ecole élémentaire

## Menus du 12 au 23 janvier 2026



LUNERAY

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p>Velouté de légumes .</p> <p>Jambon HVE Napolitaine</p> <p>Poêlée de légumes .</p> <p>Camembert .</p> <p>Crème dessert vanille .</p>	<p>Œuf dur, mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Tortis HVE</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental .</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Emincé bicolore .</p> <p>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</p> <p>Frites au four</p> <p>Galette bretonne</p> <p>Yaourt sucré .</p>	<p>Saucisson ail</p> <p>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</p> <p>Purée</p> <p>Edam .</p> <p>Liégeois vanille</p>

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p>Salade basque(pommes de terres,tomates,thon)</p> <p>Pilons de poulet basquaise</p> <p>Petits pois .</p> <p>Bûchette de chèvre mélange</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Betteraves HVE</p> <p>Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce</p> <p>Beignets de choux fleurs</p> <p>Mimolette</p> <p>Compte pomme abricot .</p>	<p>Carottes râpées .</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Purée</p> <p>Brie pointe .</p> <p>Fruit frais .</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Beignets au calamar nature</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pâtes</p> <p>Vache qui rit .</p> <p>Eclair vanille</p>

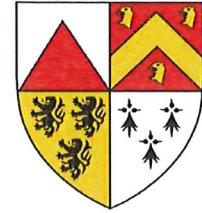
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





# Restauration scolaire - Ecole élémentaire

## Menus du 26 janvier au 6 février 2026



LUNERAY

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier LA CHINE	Vendredi 30 janvier
<p>Velouté de tomates</p> <p>Paupiette de veau sauce charcutière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gouda bio.</p> <p>Fromage blanc nature, sucre bio.</p>	<p>Céleri rémoulade bio.</p> <p>Filet de poulet Nouvelle Agriculture à l'Estragon</p> <p>Tortis HVE</p> <p>Fondue de poireaux nature</p> <p>Fromage fondu bio.</p> <p>Crème dessert vanille bio.</p>	<p>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Riz bio.</p> <p>Légumes tajine</p> <p>Emmental Bio bio.</p> <p>Cake citron Pavot</p>	<p>Rosette tranché</p> <p>Gratiné de poisson au fromage MSC</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt sucré bio.</p> <p>Fruit frais</p>

Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février La Bretagne	Vendredi 06 février
<p>bio. Pomme de terre façon piémontaise</p> <p>Boulettes de volaille sauce Stroganoff</p> <p>Petits pois carottes bio.</p> <p>Camembert bio.</p> <p>Purée pomme poire bio.</p>	<p>Velouté de tomates</p> <p>Dos de colin MSC à la crème de curry</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé bio.</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Velouté de légumes bio.</p> <p>Saucisse HVE grillée</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Bûchettes de chèvre mélange</p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Cervelas nature</p> <p>Marengo de volaille</p> <p>bio. Choux fleurs persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit frais</p>

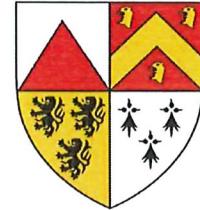
légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





# Restauration scolaire - Ecole élémentaire

## Menus du 9 au 13 février 2026



LUNERAY

Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
<p>Coleslaw Rôti de dinde aux poivrons Macaronis bio. Madeleine Yaourt sucré bio.</p>	<p>Veloutés de légumes Curry de poisson MSC à l'indienne Sémoule HVE Haricots verts Boursin Flan nappé caramel bio.</p>	<p>Betterave HVE Palette de porc à la diable Purée de pommes de terre bio. Pont l'évêque AOP Fruit frais</p>	<p>Velouté de légumes bio. Colin meunière MSC bio., Carottes aux épices Riz Emmental bio. Yaourt vanille bio.</p>

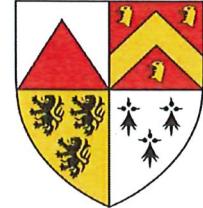
Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles





# Restauration scolaire - Ecole élémentaire

## Menus du 02 au 13 mars 2026



LUNERAY

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
<p>Œufs mayonnaise Lasagnes bolognaises VBF Brie pointe bio. Crème dessert chocolat bio.</p>	<p>Carottes rapées Tajine de Boulettes de soja Semoule HVE Fromage frais nature, sucre Fruit frais</p>	<p>Taboulé bio. Tomates farcies (sans porc) Pâtes Madeleine Yaourt aromatisé bio.</p>	<p>Saucisson ail Marmite de poisson MSC sauce crustacés Gratin de choux fleurs bio. Brie pointe Eclair au chocolat</p>

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
<p>Emincé bicolore bio. Poulet rôti à la moutarde Haricots verts Rondelé Yaourt fruit mixé fraise bio.</p>	<p>Macédoine mayonnaise bio. Pavé de poisson tomates cerise épinards Printanière de légumes Riz bio. Camembert bio. Mousse chocolat au lait</p>	<p>Œufs mayonnaise Saucisse Knack de porc HVE Haricots blancs à la tomate bio. Sablé des Flandres bio. Yaourt sucré bio.</p>	<p>Velouté de tomates Nugget's de blé Duo de carottes et pommes de terre local Fromage fondu bio. Gâteau au yaourt</p>

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

