

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Dahl de lentilles corail Riz nature Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Pommes vapeurs Galette des rois 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux fromages Salade verte Fromage Muffins 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte croustons Effiloché de porc sauce barbecue Coquillettes Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière citron frais 3 céréales Fromage Fruit de saison

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Ragoût d'agneau Semoule de couscous Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges fêta Rouz jerbi végété Riz, carottes oignons, petits pois et épinard Clafoutis aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne bolognaise Salade verte Fromage Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et dés d'Edam Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Lentilles cuisiné Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce coco Pommes vapeur et embeurré de choux verts Fromage Liégeois vanille

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 19 au 23 janvier 2026

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine surimi Sauce cheddar Macaronis Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Haut de cuisse de poulet rôti Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Enchiladas à l'émincé de bœuf Boulgour Fromage blanc sucré 	 <ul style="list-style-type: none"> Le cachorro Quiente Potatoes Fromage Quidim 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fromagère du Berger Filet de poisson sauce potiron Riz pilaf Crème chocolat

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> Beignet de calamars sauce tartare Semoule de couscous Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Riz Cantonais végétarien Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Mijoté de porc à l'ancienne Lentilles cuisinées Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives mimosa Effiloché de volaille Potatoes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau sauce normande Haricots verts Fromage Far breton

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 février 2026

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Carbonara de poisson Tortis Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichons Wok de blé aux petits légumes Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri à la crème Emincé de bœuf façon saltimbocca Riz basmati Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Hachis parmentier Salade verte Fromage Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche aux noix Galette saucisse Salade verte Fromage blanc aux fruits 

Menus du 9 au 13 février 2026

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte emmental Chili sin carne Riz créole Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes pesto Poulet rôti Potatoes Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Nouilles sautées au porc et champignons Fromage Roulé à la mangue 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce aneth Semoule et brocolis Fromage Fruit de saison

*Blé, courgettes, poivrons, oignons, bouillon de légumes, crème, parmigiano reggiano.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient



Menus du 7 au 11 janvier 1900

samedi 7	dimanche 8	lundi 9	mardi 10	mercredi 11

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE


 Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.



--	--	--	--	--

Menus du 7 au 11 janvier 1900



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☒ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☒ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.