

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient



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

Menus du 5 au 9 janvier 2026

lundi 5

- Dahl de lentilles corail
- Riz nature
- Fromage
- Compote de pommes

mardi 6

- Céleri rémoulade
- Bœuf bourguignon
- Pommes vapeurs
- Galette des rois

mercredi 7

- Quiche aux fromages
- Salade verte
- Fromage
- Muffins

jeudi 8

- Salade verte croutons
- Effiloché de porc sauce barbecue
- Coquillettes
- Yaourt aux fruits

vendredi 9

- Poisson meunière citron frais
- 3 céréales
- Fromage
- Fruit de saison

Menus du 12 au 16 janvier 2026

lundi 12

- Ragoût d'agneau
- Semoule de couscous
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 13

- Betteraves rouges féta
- Rouz jerbi végé
- Riz, carottes oignons, petits pois et épinard
- Clafoutis aux pommes

mercredi 14

- Lasagne bolognaise
- Salade verte
- Fromage
- Compote de pomme

jeudi 15

- Salade verte et dés d'Edam
- Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne
- Lentilles cuisiné
- Fruit de saison

vendredi 16

- 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.

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient

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 végé ● Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mijoté de porc à l'ancienne ● Lentilles cuisinés ● 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.



RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient


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, parmesan 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

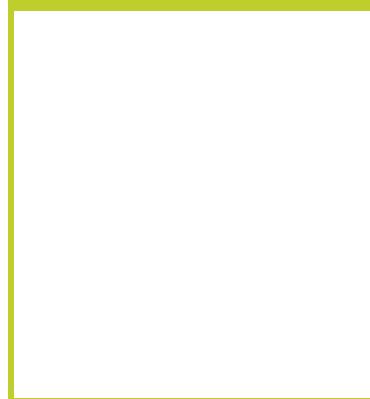
Menus du 7 au 11 janvier 1900



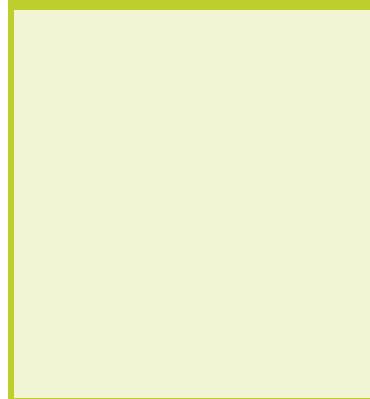
samedi 7



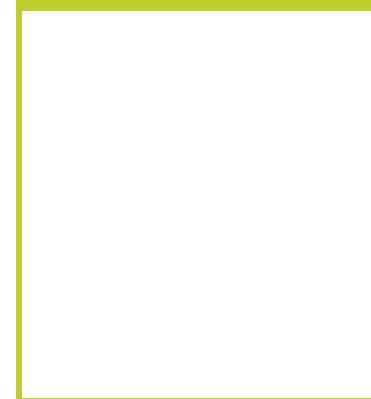
dimanche 8



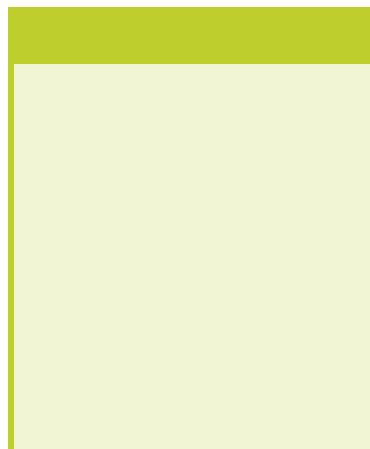
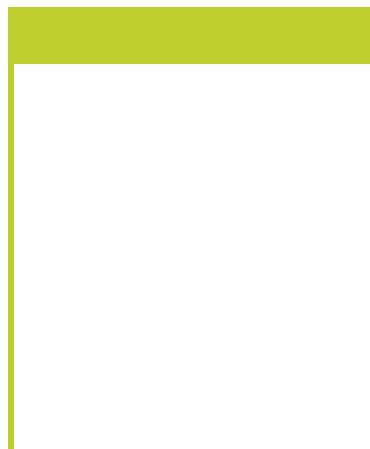
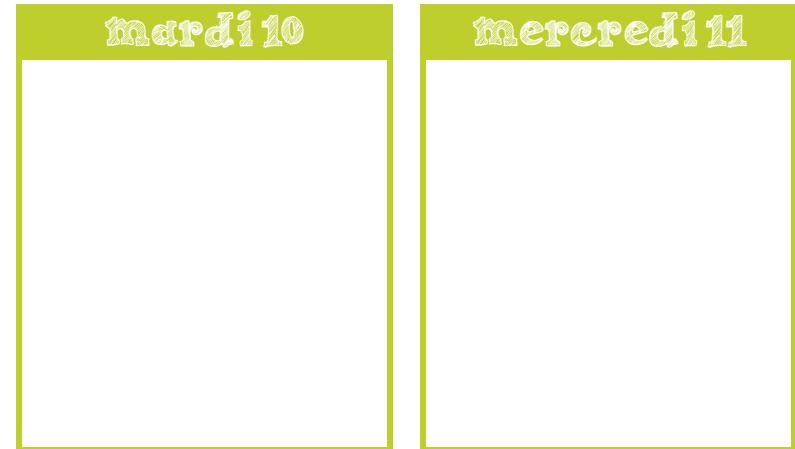
lundi 9



mardi 10



mercredi 11



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

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



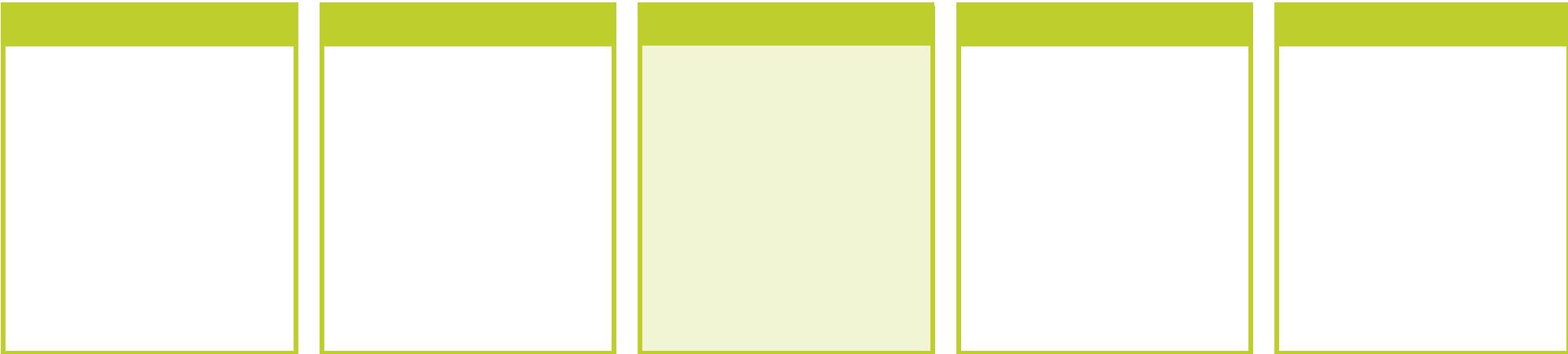
Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

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 Coeur, 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.