

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	palets fromager chèvre	betteraves mimosa	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	saucisses* et flageolets <i>saucisses végétal et flageolets</i>	sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne <i>garniture provençale végétal</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé	pépites de colin doré aux céréales et citron <i>tortilla</i>
pommes de terre rissolées		carottes CE2 persillées et blé doré	yaourt arôme local et circuit court CE2 (Perche)	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré	coulommiers		gouda
brioche des rois aux pépites chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	fruit frais	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	goûters : moelleux citron fromage frais sucré	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

taboulé

paupiette au veau sauce façon
marengo

palet fromager emmental

trio de légumes BIO

**fromage frais nature BIO #
et sucre**

fruit frais

goûters :

pain de mie
gelée groseille

MARDI

pâté de campagne* (et
cornichon)

œufs durs BIO et mayonnaise

pilon de poulet

crousti' blé

purée de potiron CE2 et de
pdt

yaourt aux fruits mixés

fruit frais

goûters :

croissant
spécialité pomme mirabelle

MERCREDI

céleri rémoulade

hoki pané et citron

galette de légumes façon falafel

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

goûters :

cake rocher framboise
yaourt sucré

JEUDI

SAVOIE

velouté poireaux et pdt

*gratin de pommes de terre
façon tartiflette**

gratin savoyard végété

petit fromage frais arôme

grillé aux pommes

goûters :

baguette
fromage tranchette
fruit frais

VENDREDI

achard (carottes et chou
blanc)

**omelette BIO sauce façon
piperade**

pommes façon sarladaise

fromage à tartiner BIO #

purée de pommes BIO

goûters :

baguette
barres chocolat noir x1 et beurre
fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	chou rouge BIO rémoulade	<u>œufs dur BIO et mayonnaise</u>	salade verte	betteraves vinaigrette
émincés de poulet issu de LR sauce abricot	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	sauté de porc* sauce colombo		haché au saumon sauce catalane
tarte aux poireaux	<u>omelette BIO et ketchup</u>	boulettes végétales BBC	parmentier végété aux fèves et pois BIO	pois chiches à la catalane
coquillettes BIO	frites	lentilles CE2 (et carottes CE2)		semoule et courgettes à la provençale
yaourt BIO parfum vanille	saint nectaire AOP	tomme individuelle	fromage frais sucré	mimolette
fruit frais	crème dessert BIO chocolat local cc	fruit frais	gâteau au chocolat	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake écorces d'orange à la coupe local cc	pain de mie confiture prune	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait pêche au sirop
lait nature				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade de blé (blé, maïs, olives)</i>	carottes râpées à l'orange	salade de lentilles	chou blanc rémoulade	velouté aux légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce caramel <i>pizza fromage (emmental)</i>	cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	pavé de colin d'alaska sauce homardine <i>chili sin carne</i>	tarte aux 3 fromages (emmental)
haricots verts BIO (échalotes)	brocolis au gratin et pdt	purée potimarron et pdt	riz	épinards sauce blanche
petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO # + sucre	fromage à tartiner	gouda BIO #	yaourt arôme
fruit frais	madeleine au miel local circuit court	fruit frais	chou parfum vanille	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage tranchette spécialité pommes abricot	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au chocolat lait nature

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre