



# Menu scolaire

Du 05 au 09 janvier 2026

**CHOLET**  
ville et agglomération

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)	Potage Crécy (carottes
Emincé de dinde au curry	Lentilles à la tomate	Rôti de bœuf sauce hongroise	Filet de lieu frais sauce paëlla
Mélange de légumes et haricots plats	Penne semi-complètes	Haricots beurre	Mélange de 4 céréales
Emmental	Camembert	Yaourt sucré Bio	Saint Nectaire
Clémentines	Dessert lacté au chocolat	Galette des rois aux pommes	Ananas frais



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



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>			
Daïkon râpé vinaigrette au caramel	Potage au potiron	<b>LA SAVOIE</b> Salade verte aux dés d'emmental, Beaufort et croûtons vinaigrette au miel	Potage essaü (lentilles, pom de terre oignon, crème liquide)
Base Chili (poivron bio, carotte bio, tomate bio, haricot rouge bio, maïs bio, haricots plats, ketchup)	Filet de limande meunière	Lardons à la crème	Sauté de bœuf sauce basquaise
Riz créole	Printanière de légumes	Crozets	Choux-fleurs (Fabrique des saveurs)
Fromage frais au sel de Guérande	Cantal	Crème dessert à la myrtille	Petits suisses
Purée pomme fraise cassis	Banane	Clémentines	Pomme bicolore



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 19 au 23 janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU  Végétal</b>			
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" 	9 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



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Viande racée



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



# Menu scolaire

Du 26 au 30 janvier 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU </b>			
 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)	8 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

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 02 au 06 février 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Fêtons les crêpes!</b>	 <b>Potage Dubarry</b>	 <b>Soupe à l'oignon</b>	 <b>Salade chou chou</b> (chou blanc et rouge fromage blanc, mayonnaise, échalote) <b>Fabrique des saveurs</b>
Salade verte au maïs et surimi vinaigrette aux agrumes			
Sauté de dinde au curry 	<u>Raviolini aux légumes</u> <u>sauce tomate</u>	 <b>Filet de lieu frais</b> <b>sauce armoricaine</b>	 <b>Bœuf braisé</b> <b>sauce charcutière</b>
Haricots verts 	****	9 Julienne de légumes	Purée de pomme de terre (pomme de terre fraîche)
Fromage frais ail et fines herbes	Cantal 	Fromage blanc en seuil et sucre 	Edam 
<b>Crêpe fraîche sucrée/</b> <b>confiture de fraise</b> 	Orange	Banane 	Glace (Petit pot vanille chocolat)



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 09 au 13 février 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Betteraves cubes vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	<b>HAUTS-DE-FRANCE</b> LA FRANCE À LA CARTE HAUTS-DE-FRANCE	Potage ardennais (endives)
Filet de saumon sauce basquaise	<u>Quiche aux légumes*</u> (Egrené de pois brocolis carottes champignons)		Sauté de poulet sauce waterzoï
Boulgour	Salade verte		Carottes poireaux pommes vapeur
Emmental	Saint Nectaire		Maroilles
Kiwi	Liégeois vanille		Tarte au sucre



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