

RESTAURANT SCOLAIRE

École Saint Christophe La Salle - Lorient



Menus du 5 au 9 janvier 2026

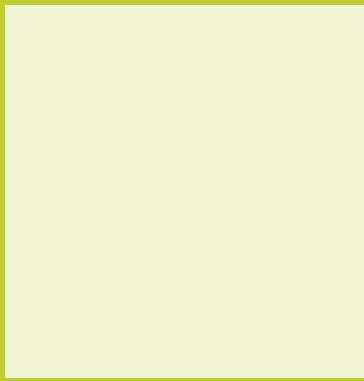
lundi 5

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

mardi 6

- Soupe de potiron
- Bœuf bourguignon
- Pommes vapeurs
- Galette des rois

mercredi 7



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

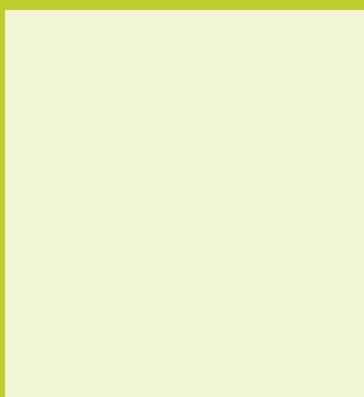
lundi 12

- 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



jeudi 15

- Velouté Dubarry
- 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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE

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 19 au 23 janvier 2026

lundi 19

- Macédoine surimi
- Sauce cheddar
- Macaronis
- Yaourt aromatisé

mardi 20

- Haut de cuisse de poulet rôti
- Haricots blancs à la tomate
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 21



jeudi 22

- Le cachorro Quiente
- Potatoes
- Fromage
- Quidim

vendredi 23

- Salade fromagère du Berger
- Filet de poisson sauce potiron
- Riz pilaf
- Crème chocolat

Menus du 26 au 30 janvier 2026

lundi 26

- Beignet de calamars sauce tartare
- Semoule de couscous
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 27

- Salade coleslaw
- Riz
- Cantonais végé
- Fromage blanc sucré

mercredi 28



jeudi 29

- Potage poireaux et pdt
- Effiloché de volaille
- Potatoes
- Fruit de saison

vendredi 30

- 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"> ● Velouté de butternut ● Wok de blé aux petits légumes ● Yaourt aromatisé 		<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"> ● 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.