

DU 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

Salade de **riz bio** au thon
Filet de dinde sauce forestière
Petits pois à la Française
Fruit de saison bio

MARDI



Gratin de gnocchis aux **légumes bio**
Salade verte bio
Tome locale La Moltais
Fruit de saison

MERCREDI

Tartines de rillettes de sardines
Cari de poisson
Carottes bio
Flan nappé caramel

JEUDI

Potage bio
Cassoulet (Palette, saucisse fumée)
Haricots blancs bio
Compote de pommes (Terres de sources)

VENDREDI

Carottes râpées bio au citron
Bœuf thaï bio (Terres de sources)
Frites
Entremets spéculos



bon appétit à tous!

Chers Parents, chers enfants

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis au restaurant scolaire, nous avons fait le choix de proposer régulièrement des produits sous **Label Terres de Sources**. En quelques mots, ce label :

- Concerne des productions agricoles situées dans un périmètre de 80 km autour de Rennes = Local
- Vise à mieux accompagner et soutenir les exploitations agricoles qui s'engagent à protéger l'eau et l'air = Agroécologique
- Rémunère l'ensemble des acteurs des filières de l'alimentation et qui les rassemble dans une gouvernance partagée = Juste

**Cette semaine, nous proposons du
BŒUF BIO Terres de Sources**



Le restaurant scolaire souhaite contribuer à instaurer des habitudes simples et saines qui accompagneront les enfants tout au long de leur vie.

Chers Parents, chers enfants

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis au restaurant scolaire, nous avons fait le choix de proposer régulièrement des produits sous **Label Terres de Sources**. En quelques mots, ce label :

- Concerne des productions agricoles situées dans un périmètre de 80 km autour de Rennes = **Local**
- Vise à mieux accompagner et soutenir les exploitations agricoles qui s'engagent à protéger l'eau et l'air = **Agroécologique**
- Rémunère l'ensemble des acteurs des filières de l'alimentation et qui les rassemble dans une gouvernance partagée = **Juste**

Cette semaine, nous proposons :
de la COMPOTE DE POMMES FRAÎCHE,
Bio sous label Terres de Sources



Le restaurant scolaire souhaite contribuer à instaurer des habitudes simples et saines qui accompagneront les enfants tout au long de leur vie.

<p>LUNDI</p>	<p>Salade de lentilles bio / betteraves bio & féta Rôti de porc (Terres de sources) Duo de haricots bio Fruit de saison</p>
<p>MARDI</p> 	<p>Parmentier de potimarron / égréné de pois Salade verte bio Brie Fruit de saison bio</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Potage de légumes bio Choucroute garnie Pommes de terre bio Flan coco</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Chili con carne (bœuf bio – terres de sources) Riz bio et haricots rouges Fromage blanc vanille bio Compote de pommes (Terres de sources)</p>
<p>VENDREDI</p>	<p>Saucisson à l'ail (terres de sources) Lasagnes de poisson aux brocolis Salade verte bio Yaourt sucré bio</p>



bon appetit a tous!

LUNDI



Carottes râpées bio
Coquillettes bio façon risotto aux petits légumes & **sa salade bio**
Crème caramel bio

MARDI

Potage de légumes bio
Poisson meunière citron
Carottes vichy bio
Crumble de pommes bio

MERCREDI

Saucisse grillée (terres de source)
Purée de pois cassés
Camembert
Ile flottante

JEUDI

Cake lardons **potiron bio**
Filet de dinde au curry
Gratin de salsifis
Fruit de saison

VENDREDI

Tartiflette (**pommes de terre bio** – Fromage Gévezé) & **sa salade verte bio**
Yaourt aromatisé bio
Fruit de saison



bon appetit a tous!

DU 2 au 6 février 2026

LUNDI

Sauté de dinde à l'orientale

Boulgour bio

Tome locale bio

Crème vanille bio

MARDI



Salade de perles aux agrumes

Gratin de butternut aux **lentilles bio**

Salade verte bio

Suisse sucré

MERCREDI

Velouté de potiron bio

Paleron de bœuf sauce tomate

Haricots beurre persillés

Far breton (**œufs bio**)

JEUDI



Galette bio jambon fromage

Salade verte bio

Yaourt nature bio

Crêpe sucrée bio

VENDREDI

Marmite de poisson au chorizo

Riz créole bio

Brie

Fruit de saison



bon appetit a tous!

DU 9 au 13 février 2026

LUNDI



Carottes râpées bio / maïs
Gratin de pâtes aux légumes bio
Salade verte bio
Fruit de saison

MARDI

Mousse de foie / cornichons
Poisson au beurre blanc
Pommes vapeur bio / épinards à la crème
Fruit de saison

MERCREDI

Porc au miel et aux épices
Haricots plats d'Espagne
Emmental
Muffin chocolat

JEUDI

Potage de légumes bio
Sauté de bœuf
Riz bio et ses légumes bio
Compote de pommes bio

VENDREDI

Emincé de volaille chasseur
Purée de patates douces
Chèvre
Fruit de saison



bon appetit a tous!

LUNDI

Rillettes de sardines
Escalope normande
Haricots verts persillés bio
Mousse au chocolat

MARDI

Poisson meunière citron
Carottes vichy bio
Fromage local
Cake citron coco

MERCREDI

Betteraves rouges bio
Tartiflette savoyarde (**pommes de terre bio** –
fromage local) & **Sa salade bio**
Fruit de saison

JEUDI



Curry de légumes bio
Duo de sarrasin et boulgour bio
Fromage blanc sucré bio
Fruit de saison

VENDREDI

Pizza bolognaise
Salade verte bio
Suisse sucré
Fruit de saison



**Bon
Appetit!**

LUNDI

Steak haché
Pommes sautées bio
Fromage local bio
Fruit de saison

MARDI

Carottes et céleri bio râpés
Tagliatelles de poisson au poireau
Salade verte bio
Yaourt nature bio

MERCREDI

Potage de légumes bio
Curry de volaille
Poêlée de légumes
Madeleines maison & sa crème anglaise

JEUDI

Mincerette de porc au chorizo
Petits pois à la française
Fromage blanc vanille bio
Compote de pommes bio

VENDREDI



Chili sin carne
& son riz bio
Brie
Fruit de saison



*Bon
Appetit!*

LUNDI

Betteraves aux pommes bio

Poulet oriental

Boulgour bio

Entremets vanille bio



Steak haché sauce BBQ

Haricots verts bio

Fromage local

Beignet au chocolat

MERCREDI

Terrine de campagne (terres de source)

Blanquette de veau façon grand-mère

Pommes vapeur bio

Fromage blanc bio au coulis

JEUDI



Lasagnes **butternut bio** / ricotta

Salade verte bio

Saint nectaire

Fruit de saison bio

VENDREDI

Potage de légumes bio

Filet de poisson sauce bretonne

Carottes vichy bio

Fruit de saison



bon appetit a tous!

DU 9 au 13 mars 2026

LUNDI



Quiche aux fromages
Salade verte bio
Yaourt sucré bio
Fruit de saison

MARDI

Mousse de foie cornichons
Poisson sauce armoricaine
Riz pilaf bio
Crème dessert vanille bio

MERCREDI

Hachis parmentier (**pommes de terre bio**)
Salade verte bio
Tome locale de La Moltais
Crème caramel maison

JEUDI

Potage de légumes bio
Colombo de porc (terres de source)
Céréales gourmandes bio et ses légumes bio
Fruit de saison

VENDREDI

Cake tomates séchées / chèvre
Emincé de dinde forestier
Haricots plats d'Espagne
Fruit de saison



bon appetit a tous!

DU 16 au 20 mars 2026

LUNDI

Salade de **riz bio** à la niçoise
Escalope au paprika
Haricots verts bio
Entremets spéculos

MARDI



Concombre bio / féta
Omelette espagnole bio
Salade verte bio
Fruit de saison

MERCREDI

Saucisse de Toulouse (terres de source)
Lentilles bio
Emmental
Panacotta coulis mangue

JEUDI



Navarin de veau printanier
Printanière bio
Camembert
Tarte normande (**pommes bio**)

VENDREDI

Poisson sauce citron
Riz pilaf bio / épinards à la crème
Fromage blanc bio
Fruit de saison



bon appetit a tous!