



Semaine 36 du : lundi 01er au vendredi 05 septembre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Salade d'haricots verts (HV BIO, œuf dur, tomates, oignons rissolés)	Salade verte & vinaigrette
Steak haché* sauce barbecue (*Français)	Filet de poulet au jus		Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Sauté de veau* façon blanquette (*Français & HVE) "Challonges"
<i>Galette végétale sauce barbecue</i>	<i>Filet de colin meunière</i>			 <i>Quenelles natures sauce olives</i>
Coquillettes BIO semi-complète au beurre	Poêlée de légumes			Carottes BIO sautées
Emmental râpé BIO	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)		Margérial "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré
Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince"	Melon BIO		Kiwi gold	Tarte au chocolat 1001 repas
	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS



Semaine 37 du : lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé (*semoule HVE)	Tomates BIO & vinaigrette basilic (entières)		Pastèque BIO	Rillettes de sardines
Sauté de dinde* au romarin & citron (* Français)	Gratin de poisson la chapelure		Diot au jus (*Français) " Charvin "	Quiche au fromage 1001 repas
<i>Tortilla</i>			<i>Merguez</i>	
Purée de courgettes HVE & pommes de terre	Riz BIO façon pilaf		<i>Filet de poisson sauce oseille</i>	Salade composée (maïs, croutons) & vinaigrette
Bûche du Pilat	Fromage portion type " vache qui rit BIO "		Polenta BIO crémeuse	Yaourt sucré HVE " Pré Jourdan "
Raisins BIO	Compote de coing		Crème dessert au chocolat	Brugnon
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS



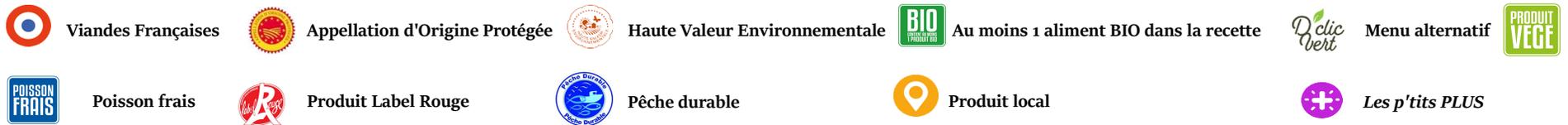
Semaine 38 du : lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	STREET FOOD
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade portugaise (pommes de terre, pois chiche BIO , thon, olives)		Concombres BIO & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée (œuf, ciboulettes, échalotes)
Sauté de bœuf* à la provençale (Français)	Escalope de volaille* fraîche à la moutarde (* Français)		Galette végétale	Fish and chip's sauce tartare
<i>Quenelles natures sauce provençale</i>	<i>Pané végétal</i>			
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots beurre persillés		Ratatouille fraîche	Potatoes
Brie	St nectaire AOP		Yaourt sucré HVE "Barras"	Comté AOP
Compote BIO pommes myrtille "Thomas le prince"	Prune (sous réserve)		Gâteau d'anniversaire clafouti pommes cannelle	Raisins BIO
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Semaine 39 du : lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		ANIMATION	LES CLASSIQUES
Salade de pâtes (mini penne, tomates, cornichon, maïs, olives)	Salade iceberg BIO & ses croutons vinaigrette		Velouté de potiron butternut BIO & crème	Céleri BIO rémoulade
Jambon au jus	Chili sin carné		Sauté de bœuf* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson frais sauce vierge
Rôti de dinde au jus			Quenelles natures sauce forestière	
Gratin de poisson			Gratin de pommes de terre	Epinards HVE béchamel
Brocolis BIO fleurette	Semoule BIO			Cantal jeune AOP
Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines"		Yaourt BIO à la châtaigne "Gruffy" (seau)	Eclair au chocolat
Prune (sous réserve)	Tome des Bauges AOP* (lait cru) "coopérative de Lescheraines"			
Pain	Pomme cuite HVE			
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

Semaine 40 du : lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons, maïs)	Pâté crouste de volaille & cornichon		Salade de perles (maïs, tomates, cornichons)	Salade iceberg BIO & vinaigrette
	<i>Cake aux légumes 1001 repas (tomates, olives)</i>			
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (*Française)	Pavé de saumon frais sauce aneth  		 Pané végétal & sauce type aioli 	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"  
 <i>Omelette sauce normande</i>				<i>Blanquette de poissons</i>
Pennes BIO semi complètes	Petits pois carottes		Haricots plats HVE sautés 	Pommes de terre rissolées
Emmental râpé BIO (10g)	Camembert		Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) 	Bûche du Pilat
Yaourt fraise des bois HVE "Chèvrerie de Jérémie"  	Pomme BIO "Cercier"  		Raisins BIO 	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince" 
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson Frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS



Semaine 41 du : lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Macédoine de légumes	Lentilles* en salade (lentilles HVE, brunoise)		Duo de carottes BIO & céleri vinaigrette	Salade piémontaise (*porc)
Quenelles nature fraîches sauce forestière	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français)		Lasagnes (* égrené de bœuf BIO)	Filet de poisson sauce citron
	Sauté de dinde* sauce charcutière (*FR)		Lasagnes épinards fromage	
Riz BIO façon pilaf	Gratin de chou-fleur* (*HVE)			Haricots verts BIO sautés
Cantal jeune AOP	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"		Coulommiers	St nectaire AOP
Reblochon AOP "Arbusigny" * (lait cru)				
Poire BIO "Cercier"	Prune (sous réserve)		Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Banane BIO
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Râpé de chou blanc BIO , surimi, dés de fromage vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge (* courge BIO)
Boulettes de bœuf* au jus (* Français) 	Sauté de poulet* yassa (* Français) 		Filet de colin frais meunière  	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce fromagère   emmental râpé (10g)
<i>Omelette sauce aux herbes</i>	 <i>découverte de la sauce yassa</i> <i>Filet de poisson sauce yassa</i>			
Curry de légumes (panais, carottes BIO)	Purée de patate douce		Brocolis BIO sautés	
Comté AOP 			Fromage frais nature sucré	Fromage portion type "fripon"
Orange	Yaourt BIO verveine "Gruffy"  <i>découverte de la verveine</i> 		Gâteau d'anniversaire roulé crème de marron 	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 
Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

