

Semaine 17 du : lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

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

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE
Radis	Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE) 		Salade verte & vinaigrette	Œuf dur
 beurre				 mayonnaise
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français) 	Jambon sauce charcutière		Filet de poisson sauce citron 	Légumes chili 
Curry de pois chiche & légumes au lait de coco	Filet de poulet sauce charcutière			
	Pané végétal			
Semoule BIO	Carottes BIO persillées		Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf
Yaourt BIO à la verveine "Gruffy" (seau) 	Comté AOP 		Fromage fondu type fripon	St Nectaire AOP / Tomme de chèvre "Alambic" (lait cru) 
	Kiwi BIO 		Crumble pommes rhubarbe	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

Semaine 18 du : lundi 27 avril au vendredi 01er mai 2026

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

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	FERIE
Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Concombres BIO & AB vinaigrette ciboulette	
Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce vierge		Rôti de porc* au jus (*Français)	
 			Rôti de dinde au jus	
Omelette & sauce crème champignons			Tortilla	
Gratin de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel		Petits pois façon Française	
	Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)		Crème anglaise	
	 		Gâteau d'anniversaire marbré	
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier"			
 			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 19 du : lundi 04 au vendredi 08 mai 2026

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

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	FERIE
Lentilles HVE en salade (brunoise) 	Céleri BIO rémoulade		Salade verte BIO & vinaigrette	
			 croutons	
Filet de poulet* citron & romarin (*Français) 	Quenelles natures fraîches sauce napolitaine 		Hachis parmentier (*bœuf Français) 	
Filet de poisson sauce citron & romarin			Parmentier de légumes	
Haricots verts BIO persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA			
Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	Bûche du pilat		Coulommiers	
Orange	Pomme cuite HVE   caramel		Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 	
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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

Semaine 20 du : lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

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

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		FERIE	FERIE
Betteraves rouges vinaigrette	Radis			
	 beurre			
Sauté de poulet* au paprika (*Français) 	Steak* haché au jus (*Français) 			
<i>Légumes chili sauce paprika</i>	<i>Filet de colin meunière</i>			
Pennes BIO semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail			
Yaourt sucré HVE "Barras"  	Brie			
Pomme BIO "Cercier"  	Eclair chocolat			
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 21 du : lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

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

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE		PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Mini roulé au fromage "Pierre Clot"	Concombres BIO & sauce crème aneth		Salade verte & vinaigrette	Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette
			✱ croutons ✱ maïs	
Sauté de veau* façon marenco (*Français) 	Chipolata* (*porc Français) "Challonges"  		Tortilla 	Gratin de poissons
Pané végétal	Merguez Filet de poisson sauce oseille			
Choux-fleur BIO	Purée de pommes de terre		Ratatouille fraîche	Riz BIO façon pilaf
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Cantal jeune AOP 		Fromage fondu type fripon	Fromage frais nature sucré
Kiwi (sous réserve)	Compote de pommes BIO "Thomas le prince" 		Gâteau d'anniversaire chocolat framboise 	Fraises & sucre
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 22 du : lundi 25 au vendredi 29 mai 2026

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

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FERIE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Lentilles* en salade (*HVE) 		Pâté croute de volaille	Tomates BIO &  vinaigrette basilic (à couper)
	Escalope de volaille* tikka masala (*Française) 		Cake aux légumes & fromage	
	Quenelles natures sauce aurore		Filet de poisson sauce ciboulette 	Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges"  
	Purée de courgettes (*courgettes HVE) 		Brocolis BIO sautés	Spaghettis BIO
	Comté AOP 		Yaourt sucré HVE "Barras"  	Emmental râpé (10g)
	Pomme "Cercier" 		Fraises & sucre	Crème dessert vanille
	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 23 du : lundi 01er au vendredi 05 juin 2026

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

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de perles (tomates BIO , concombres BIO , citron, menthe)		Céleri BIO rémoulade	Rillettes de sardines
Sauté de porc* sauce cajun (*Français) 	Filet de colin frais meunière		Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français) 	Quiche au fromage 1001 repas 
<i>Sauté de poulet cajun</i> <i>Quenelles natures sauce cajun</i>	 <i>sauce tartare</i>		<i>Bolo végétale</i>	
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées		Mélange de céréales (* boulgour BIO)	Salade verte & vinaigrette
Margérianz  "coopérative de Lescheraines"	Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru)  			Fromage frais nature sucré
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" 	Nectarine		Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de JérémY"  	Abricot BIO 
Pain	Pain		Pain	Pain

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

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



Vianbres 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 24 du : lundi 08 au vendredi 12 juin 2026

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



lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		ANIMATION "BALADE A LA MER"	LES CLASSIQUES
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO		Tomates BIO & vinaigrette au pesto	Salade d'haricots rouges, pois chiche BIO, maïs sauce cocktail
			billes de mozza	
Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges" 	Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)		Filet de saumon frais sauce fines herbes	Galette végétale
Tortilla				
Carottes BIO persillées			Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage)	Courgettes fraîches aux herbes
Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) 	Emmental râpé			Bûche du Pilat
Pêche	Cocktail de fruits au sirop léger		Tarte au citron	Cerises
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 Français



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 25 du : lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

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

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Concombres BIO & vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (*courgettes BIO ail & fines herbes)
Jambon sauce madère	Steak haché* au jus (*Français) 		Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (*Français)	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours)
Rôti de dinde sauce madère				
Quenelles natures sauce aurore	Filet de colin meunière & sce tartare		Samoussa de légumes	
Gratin de pommes de terre	Petits pois façon Française		Haricots verts BIO persillés	
	Coulommiers		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Emmental râpé
Yaourt BIO à la vanille "Gruffy" (seau)	Abricot BIO		Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière framboise	Pastèque 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

Semaine 26 du : lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

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

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️		COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️
Macédoine de légumes (menus de secours)	Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)		Concombres BIO & AB sauce fromage blanc ciboulette	Pastèque BIO AB
				"Compose ton wrap"
Knack de porc* (*Français) "Charvin" 🇫🇷 📍	Filet de poisson frais 🐟		Bolognaise 🇫🇷 (bœuf Français)	Œuf dur Galette wrap
Knack de volaille Omelette & sauce barbecue	🌿 sauce tartare		Bolo végétale	sauce blanche
Purée de pommes de terre	Salade de riz (*riz BIO)		Spaghettis BIO	🌿 salade verte
St Nectaire AOP 🇫🇷	Yaourt sucré HVE "Barras" 🇫🇷 📍		Emmental râpé	🌿 maïs tomates
Pêche	Melon BIO AB		Compote de pommes (menu de secours)	Fromage frais aux fruits
Pain	Pain		Pain	Beignet au chocolat

* 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 27 du : lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2026

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

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
LES CLASSIQUES	REPAS FROID ☀️		COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID "PIQUE-NIQUE" ☀️
Salade de pommes de terre (*pdt HVE) 	Tomates BIO & AB vinaigrette au basilic		Pastèque BIO AB	Melon BIO AB
Pilon de poulet au jus	Jambon* blanc cuit (*porc)  cornichon		Croq' fromage  "Pierre Clot"	Sandwich (jambon* beurre) (* porc)
<i>Galette végétale</i>	<i>Tranche végétale & cornichon</i>			<i>Sandwich thon mayonnaise</i>
Epinards BIO hachés béchamel	Taboulé (* semoule BIO)		Salade verte & vinaigrette	Chips
Comté AOP 	Cantal jeune AOP 			Yaourt à boire aromatisé
Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince" 	Abricots BIO AB		Cème dessert chocolat	
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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS