

Semaine 09 du : lundi 23 au vendredi 27 février 2026

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

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de carottes* & pommes de terre (* carottes BIO)	Céleri BIO rémoulade		Salade romaine & sauce façon césar 	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges"  	Filet de poulet* au jus (*Français) 		Galette végétale 	Gratin de poissons 
<i>Légumes chili au paprika</i>	<i>Filet de poisson meunière</i>		Purée de courge (* courge BIO)	Riz sauvage mélangés
Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette		Crème anglaise	Cantal jeune AOP 
Margéaz "coopérative de Lescheraines" 	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) 		Gâteau d'anniversaire au chocolat & noix 	Orange BIO 
Poire BIO "Cercier"  	Bugnes  sucré glace		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 10 du : lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

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



lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		ANIMATION "BALADE EN MONTAGNE"	LES CLASSIQUES
Salade de pommes de terre au thon	Endives (à couper) & vinaigrette ✿ croutons		Salade verte BIO AB & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
Sauté de poulet* tandoori (*Français)	Raviolis BIO aux légumes sauce tomate PRODUIT VÉGÉ		Raclette (jambon / rosette) Knack de volaille & rôti de dinde Galette végétale	Filet de poisson sauce oseille
Tortilla			Pommes vapeur ✿ cornichon	Choux-fleur BIO en gratin
Carottes BIO confites			Fromage à raclette IGP	Bûche du Pilat
Brie	Emmental râpé		Yaourt HVE à la myrtille "chèvrerie de Jérémy"	Pomme BIO "Cercier"
Kiwi BIO AB	Crème dessert à la vanille		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 11 du : lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

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

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Radis  beurre	Salade d'haricots blancs, haricots rouges, maïs sauce cocktail
Légumes chili 	Sauté de veau* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"   <i>Filet de poisson sauce Nantua</i>		Brandade de poisson 	Rôti de dinde au jus <i>Pané végétal</i>
Riz BIO façon pilaf	Haricots verts BIO sautés			Epinards BIO hachés béchamel
Comté AOP  Reblochon AOP* "Arbusigny" (lait cru)  	St nectaire AOP 		Coulommiers	Yaourt sucré HVE "barras" (seau) 
Compote de poires BIO "Thomas Le Prince" 	Orange BIO 		Cocktail de fruits au sirop léger	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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

Semaine 12 du : lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

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

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de perles (œuf dur, maïs, cornichons)	Duo de carottes BIO & panais vinaigrette		Salade verte BIO & vinaigrette	Salade de choux fleur HVE, échalotte, ciboulette vinaigrette
Quenelles natures fraîches sauce aurore	Jambon sauce madère		Filet de colin frais meunière	Bolognaise (boeuf Français)
	<i>Filet de poulet sauce madère</i> <i>Galette végétale</i>		sauce tartare	<i>bolo végétale (pois chiche)</i>
Poêlée de légumes	Lentilles HVE		Haricots beurre persillés	Spaghettis BIO
Fromage frais nature sucré	Margéria "coopérative de <i>Lescheraines</i> "		Camembert	Emmental râpé
Ananas frais	Compote pommes banane		Gâteau d'anniversaire orange & miel	Pomme BIO "Cercier"
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 13 du : lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

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

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé (*boulgour BIO)	Céleri BIO rémoulade		Pomelos + sucre	Rillettes de sardines
Escalope de volaille* fraîche sauce curry (*Française) 	Filet de poisson sauce ciboulette 		Gardiane de bœuf* (Français & HVE) "Challonges"  	Quiche au fromage 1001 repas 
Tortilla			Mélange pois chiche carottes provençal	
Salsifis braisés au jus	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes		Mélange de céréales	Salade verte BIO & vinaigrette
Cantal jeune AOP 	Bûche du Pilat Tome des Bauges AOP* (lait cru) 		Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  
Kiwi BIO 	Pomme cuite HVE + caramel 		Compote pommes coing	Poire 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 14 du : lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026

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

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Râpé de choux blanc BIO vinaigrette	Mini roulé au fromage <i>"Pierre Clot"</i>		Velouté de patate douce & pommes de terre croutons à l'ail	Salade verte & vinaigrette
Gnocchis BIO sauce tomate 	Colombo de porc* (*Français) <i>Colombo de dinde</i> <i>Quenelles natures sauce curry</i>		Steak* haché sauce barbecue (*Français) <i>Pané végétal</i>	Pavé de saumon frais rôti
	Carottes BIO persillées		Haricots plats sautés	Cœurs de blé BIO
Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) 		Yaourt sucré HVE "Barras" 	Brie
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier" 		Orange	Compote 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.



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