















# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Velouté de carottes* & pommes de terre (* <b>carottes BIO</b> )	<b>Céleri BIO</b> rémoulade		Salade romaine & sauce façon césar	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
			 <b>croustons</b>	
Sauté de bœuf* au paprika (* <b>Français &amp; HVE</b> ) " <b>Challonges</b> "  	Filet de poulet* au jus (* <b>Français</b> ) 		Galette végétale 	Gratin de poissons 
<b>Légumes chili au paprika</b>	<b>Filet de poisson meunière</b>			
<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Brocolis BIO</b> fleurette		Purée de courge (* <b>courge BIO</b> )	Riz sauvage mélangés
Margériaz " <b>coopérative de Lescheraines</b> " 	<b>Yaourt BIO</b> sucré " <b>Gruffy</b> " (seau) 		Crème anglaise	Cantal jeune AOP 
<b>Poire BIO</b> " <b>Cercier</b> "  	<b>Bugnes sucre glace</b> 		<b>Gâteau d'anniversaire au chocolat &amp; noix</b> 	<b>Orange BIO</b> 
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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>ANIMATION "BALADE EN MONTAGNE"</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade de pommes de terre au thon	Endives (à couper) & vinaigrette		Salade verte BIO & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
	 <b>croutons</b>			
Sauté de poulet* tandoori (*Français) 	Raviolis BIO aux légumes sauce tomate 		Raclette (jambon / rosette)	Filet de poisson sauce oseille 
Tortilla			Knack de volaille & rôti de dinde	
Carottes BIO confites			Galette végétale	Choux-fleur BIO en gratin
Brie	Emmental râpé		Pommes vapeur  <b>cornichon</b>	Bûche du Pilat
Kiwi BIO 	Crème dessert à la vanille		Fromage à raclette IGP 	Pomme BIO "Cercier"  
Pain	Pain		Yaourt HVE à la myrtille "chèvrerie de Jérémie"   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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Radis  <b>beurre</b>	Salade d'haricots blancs, haricots rouges, maïs sauce cocktail
Légumes chili 	Sauté de veau* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"  		Brandade de poisson 	Rôti de dinde au jus  <i>Pané végétal</i>
<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Haricots verts BIO</b> sautés			<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel
Comté AOP  <b>Reblochon AOP*</b> "Arbusigny" (lait cru)  	St nectaire AOP 		Coulommiers	Yaourt sucré HVE "barras" (seau) 
Compote de <b>poires BIO</b> "Thomas Le Prince" 	<b>Orange BIO</b> 		Cocktail de fruits au sirop léger	<b>Banane BIO</b> 
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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Salade de perles (œuf dur, maïs, cornichons)	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais vinaigrette		<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	Salade de choux fleur <b>HVE</b> , échalotte, ciboulette vinaigrette
Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce aurore 	<b>Jambon sauce madère</b>		Filet de <b>colin frais</b> meunière  	Bolognaise  (bœuf Français)
	<i>Filet de poulet sauce madère</i> <i>Galette végétale</i>		 <b>sauce tartare</b>	<i>bolo végétale (pois chiche)</i>
Poêlée de légumes	Lentilles <b>HVE</b> 		Haricots beurre persillés	<b>Spaghettis BIO</b>
Fromage frais nature sucré	Margériaz " <i>coopérative de Lescheraines</i> " 		Camembert	Emmental râpé
Ananas frais	Compote pommes banane		<b>Gâteau d'anniversaire</b> orange & miel 	<b>Pomme BIO "Cercier"</b>  
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 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 (* <b>boulgour BIO</b> )	<b>Céleri BIO</b> rémoulade		Pomelos  <b>sucre</b>	Rillettes de sardines
Escalope de volaille* fraîche sauce curry (* <b>Française</b> )  <b>Tortilla</b>	Filet de poisson sauce ciboulette 		Gardiane de bœuf* <b>(Français &amp; HVE) "Challonges"</b>   <b>Mélange pois chiche carottes provençal</b>	Quiche au fromage <b>1001 repas</b> 
Salsifis braisés au jus	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes		Mélange de céréales	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette
Cantal jeune AOP 	Bûche du Pilat <b>Tome des Bauges AOP*</b> (lait cru) 		Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré <b>HVE "Pré Jourdan"</b>  
<b>Kiwi BIO</b> 	Pomme cuite <b>HVE</b>  <b>caramel</b> 		Compote pommes coing	<b>Poire BIO</b> 
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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette	Mini roulé au fromage <i>"Pierre Clot"</i>		Velouté de patate douce & pommes de terre	Salade verte & vinaigrette
<b>Gnocchis BIO</b> sauce tomate 	<b>Colombo de porc*</b> <b>(*Français)</b>  <i>Colombo de dinde</i> <i>Quenelles natures sauce curry</i>		Steak* haché sauce barbecue <b>(*Français)</b> 	Pavé de <b>saumon frais</b> rôti  
	<b>Carottes BIO</b> persillées		<i>Pané végétal</i>	 <b>quartier de citron</b>
Emmental râpé (10g)	<b>Yaourt BIO</b> sucré <i>"Gruffy"</i> (seau) 		Haricots plats sautés	<b>Cœurs de blé BIO</b>
Crème dessert au chocolat	<b>Pomme BIO "Cercier"</b>  		Yaourt sucré <b>HVE</b> "Barras" 	Brie
Pain	Pain		Orange	<b>Compote BIO "Thomas le Prince"</b>
			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