

# 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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>
Radis	Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE)	Salade de pamplemousse, avocat, crevettes sauce cocktail	Salade verte & vinaigrette	Œuf dur
<b>beurre</b>				<b>mayonnaise</b>
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français)	<b>Jambon sauce charcutière</b>	Lasagnes de bœuf* (*Français)	Filet de poisson sauce citron	Légumes chili
<i>Curry de pois chiche &amp; légumes au lait de coco</i>	<i>Filet de poulet sauce charcutière</i>	<i>Lasagnes épinards fromage</i>		
<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées		<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
<b>Yaourt BIO</b> à la verveine "Gruffy" (seau)	Comté AOP	<b>Yaourt BIO</b> sucré "Crêt Joli"	Fromage fondu type fripon	St Nectaire AOP / <i>Tomme de chèvre "Alambic" (lait cru)</i>
	<b>Kiwi BIO</b>	Poire cuite au cassis	Crumble pommes rhubarbe	<b>Banane BIO</b>
Pain	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 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	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	FERIE
Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Salade andalouse (artichaut, cœurs de palmier, tomates, concombres)	Concombres BIO & AB vinaigrette ciboulette	
Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce vierge	Gnocchis* sauce au pesto (*semoule BIO) PRODUIT VEGET	Rôti de porc* au jus (*Français)	
Omelette & sauce crème champignons			Rôti de dinde au jus	
			Tortilla	
Gratin de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel		Petits pois façon Française	
	Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)	Cantal jeune AOP	Crème anglaise	
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier"	Salade de fruits frais	Gâteau d'anniversaire marbré	
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 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>FERIE</b>
Lentilles HVE en salade (brunoise) 	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Cake tomates & olives vertes	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	
			 <b>croutons</b>	
Filet de poulet* citron & romarin (*Français) 	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce napolitaine 	Filet de <b>colin frais</b> meunière 	Hachis parmentier (*bœuf Français) 	
<i>Filet de poisson sauce citron &amp; romarin</i>		 <b>sauce tartare</b>	<i>Parmentier de légumes</i>	
<b>Haricots verts BIO</b> persillés	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	Gratin de blettes		
Margériaz  <i>"coopérative de Lescheraines"</i>	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE <i>"Pré Jourdan"</i>  	Coulommiers	
Orange	Pomme cuite HVE   <b>caramel</b>	Fraises & sucre	Compote de <b>poires BIO</b> <i>"Thomas le Prince"</i> 	
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 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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Betteraves rouges vinaigrette	Radis	Duo de <b>carottes BIO</b> & courgettes râpées vinaigrette		
	 <b>beurre</b>			
Sauté de poulet* au paprika (*Français) 	Steak* haché au jus (*Français) 	Filet mignon de porc*sauce moutarde (Français & HVE) 		
<i>Légumes chili sauce paprika</i>	<i>Filet de colin meunière</i>	<i>Rôti de dinde sauce moutarde</i> <i>Galette végétale &amp; sauce moutarde</i>		
<b>Pennes BIO</b> semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail	Blé HVE façon pilaf		
Yaourt sucré HVE "Barras"  	Brie	Comté AOP 		
<b>Pomme BIO</b> "Cercier"  	Eclair chocolat	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "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.

# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Mini roulé au fromage "Pierre Clot"	Concombres BIO & sauce crème aneth	Taboulé (*semoule BIO)	Salade verte & vinaigrette	Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette
Sauté de veau* façon marenco (*Français) 	Chipolata* (*porc Français) "Challonges"  	Sauté de dinde* au curry (*Française) 	 croutons  maïs Tortilla 	Gratin de poissons
<b>Pané végétal</b>	<i>Merguez</i> <i>Filet de poisson sauce oseille</i>	<i>Falafel &amp; sauce fromage blanc ciboulette</i>		
<b>Choux-fleur BIO</b>	Purée de pommes de terre	<b>Carottes BIO</b>	Ratatouille fraîche	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Cantal jeune AOP 	St Nectaire AOP 	Fromage fondu type fripon	Fromage frais nature sucré
Kiwi (sous réserve)	Compote de <b>pommes BIO</b> "Thomas le prince" 	Banane	<b>Gâteau d'anniversaire chocolat framboise</b> 	Fraises & sucre
Pain	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
<b>FERIE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
	Lentilles* en salade (*HVE) 	Radis	<b>Pâté croute de volaille</b>	<b>Tomates BIO &amp; </b> vinaigrette basilic (à couper)
	Escalope de volaille* tikka masala (*Française)	<i>beurre</i>	<i>Cake aux légumes &amp; fromage</i>	Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges" 
	<i>Quenelles natures sauce aurore</i>	Galette végétale	Filet de poisson sauce ciboulette 	<i>Curry de pois chiche sauce antillaise</i>
	Purée de courgettes (*courgettes HVE)	Poêlée de légumes	<b>Brocolis BIO</b> sautés	<b>Spaghettis BIO</b>
	Comté <b>AOP</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré "Gruffy" (seau)	Yaourt sucré HVE "Barras" 	Emmental râpé (10g)
	Pomme "Cercier"	Gâteau au citron	Fraises & sucre	Crème dessert 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.

# 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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Salade de perles ( <b>tomates BIO</b> , <b>concombres BIO</b> , citron, menthe)	<b>Concombres BIO</b> &  sauce fromage blanc ciboulette	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Rillettes de sardines
<b>Sauté de porc* sauce cajun</b> (*Français) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière	Rôti de veau* au jus (*Français) 	Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français) 	Quiche au fromage <b>1001 repas</b> 
<i>Sauté de poulet cajun</i> <i>Quenelles natures sauce cajun</i>	 <i>sauce tartare</i>	<i>Omelette &amp; sauce champignons</i>	<i>Bolo végétale</i>	
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées	<b>Crozets BIO</b>	Mélange de céréales (* <b>boulgour BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette
Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru)  	Bûche du Pilat		Fromage frais nature sucré
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "Thomas le Prince" 	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"  	<b>Abricot BIO</b> 
Pain	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.



# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>ANIMATION "BALADE A LA MER"</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO	Salade verte	Tomates BIO & vinaigrette au pesto	Salade d'haricots rouges, pois chiche BIO, maïs sauce cocktail
Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges"  Tortilla	Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)	"Compose ton pain pita" Emincé de poulet mariné & pain pita sauce samourai Falafels	billes de mozza Filet de saumon frais sauce fines herbes	Galette végétale
Carottes BIO persillées		Pommes de terre sautées	Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage)	Courgettes fraîches aux herbes
Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) 	Emmental râpé	Yaourt BIO sucré "Ferme Crêt Joli"		Bûche du Pilat
Pêche	Cocktail de fruits au sirop léger	Pastèque BIO	Tarte au citron	Cerises
Pain	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	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Salade de mini penne (tomates, cornichons, olives vertes)	<b>Concombres BIO &amp; 4B</b> vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (* <b>courgettes BIO</b> ail & fines herbes)
<b>Jambon sauce madère</b>	Steak haché* au jus (* <b>Français</b> ) 	Filet de poisson sauce à l'orange 	Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (* <b>Français</b> ) 	Raviolis de légumes sauce tomate ( <i>menu de secours</i> ) 
<i>Rôti de dinde sauce madère</i> <i>Quenelles natures sauce aurore</i>	<i>Filet de colin meunière &amp; sce tartare</i>		<i>Samoussa de légumes</i>	
Gratin de pommes de terre	Petits pois façon Française	<b>Brocolis BIO</b> sautés	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	
	Coulommiers	Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "Gruffy" (seau) 	<b>Abricot BIO 4B</b>	<b>Melon BIO 4B</b>	<b>Gâteau d'anniversaire roulé</b> crème pâtissière framboise	<b>Pastèque BIO 4B</b>
Pain	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 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️
Macédoine de légumes ( <i>menus de secours</i> )	Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)	Bouchée fromagère	<b>Concombres BIO</b> & <b>AB</b> sauce fromage blanc ciboulette	<b>Pastèque BIO</b> <b>AB</b>
<b>Knack de porc* (*Français)</b> "Charvin" 🇫🇷 📍	Filet de poisson <b>frais</b> <b>POISSON FRAIS</b>	Tortilla <b>PRODUIT VEGETE</b>	Bolognaise 🇫🇷 (bœuf <b>Français</b> )	"Compose ton wrap" Œuf dur Galette wrap sauce blanche 🌱 <b>salade verte</b> 🌱 <b>maïs</b> <b>tomates</b>
<b>Knack de volaille</b> <b>Omelette &amp; sauce barbecue</b>	🌱 <b>sauce tartare</b>		<b>Bolo végétale</b>	
Purée de pommes de terre	Salade de riz (* <b>riz BIO</b> )	Haricots plats sautés à l'ail	<b>Spaghettis BIO</b>	
St Nectaire <b>AOP</b> 🇫🇷	Yaourt sucré HVE " <b>Barras</b> " 📍 🇫🇷	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé	Fromage frais aux fruits
Pêche	<b>Melon BIO</b> <b>AB</b>	<b>Abricots BIO</b> <b>AB</b>	Compote de pommes ( <i>menu de secours</i> )	Beignet au chocolat
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 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID "PIQUE-NIQUE"</b> ☀️
Salade de pommes de terre (*pdt HVE) 	<b>Tomates BIO &amp;</b>  vinaigrette au basilic	Salade d'haricots verts* façon Niçoise (* <b>haricots verts BIO</b> )	<b>Pastèque BIO</b> 	<b>Melon BIO</b> 
Pilon de poulet au jus	<b>Jambon* blanc cuit (*porc)</b>  <b>cornichon</b>	Rôti de dinde* froid &  mayonnaise (* <b>Française</b> )	Croq' fromage  "Pierre Clot"	Sandwich ( <b>jambon*</b> beurre) (* <b>porc</b> )
<i>Galette végétale</i>	<i>Tranche végétale &amp; cornichon</i>	<i>Terrine de poisson &amp; mayonnaise</i>		<i>Sandwich thon mayonnaise</i>
<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	Taboulé (* <b>semoule BIO</b> )	Salade de pâtes (* <b>pâtes BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette	Chips
Comté <b>AOP</b> 	Cantal jeune <b>AOP</b> 	Crème anglaise		Yaourt à boire aromatisé
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "Thomas le prince" 	<b>Abricots BIO</b> 	Gâteau au chocolat	Cème dessert chocolat	
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