



# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Salade de concombres BIO, tomates BIO & vinaigrette	Salade d'haricots verts (HV BIO, œuf dur, tomates, oignons rissolés)	Salade verte & vinaigrette
Steak haché* sauce barbecue (*Français)	Filet de poulet au jus	dés de fêta Sauté de porc* sauce moutarde (*Français)	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Sauté de veau* façon blanquette (*Français & HVE) "Challonges"
Galette végétale sauce barbecue	Filet de colin meunière	Sauté de dinde sauce moutarde Omelette sauce moutarde		 Quenelles nature sauce olives
Coquillettes BIO semi-complète au beurre	Poêlée de légumes	Ecrasé de pommes de terre		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	Dessert lacté type "flamby"	Kiwi gold	Tarte au chocolat 1001 repas
	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

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	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé (*semoule HVE)	Tomates BIO & vinaigrette basilic (entières)	Radis & beurre	Pastèque BIO	Rillettes de sardines
Sauté de dinde* au romarin & citron (*Français)	Gratin de poisson  la chapelure	Rôti de veau* au jus (*Français)	Diot au jus (*Français) "Charvin"	Quiche au fromage 1001 repas
Tortilla		Pané végétal	Merguez Filet de poisson sauce oseille	
Purée de courgettes HVE & pommes de terre	Riz BIO façon pilaf	Blettes à la provençale	Polenta BIO crémeuse	Salade composée (maïs, croutons) & vinaigrette
Bûche du Pilat	Fromage portion type "vache qui rit BIO"	Cantal jeune AOP		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"
Raisins BIO	Compote de coing	Gâteau à la framboise	Crème dessert au chocolat	Brugnon
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



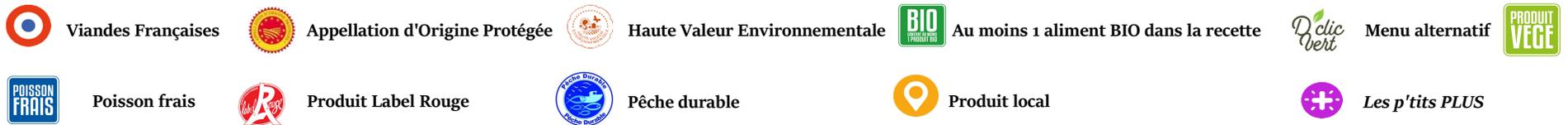
# Semaine 38 du : lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

\*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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à l'orange	Salade portugaise (pommes de terre, <b>pois chiche BIO</b> , thon, olives)	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	<b>Concombres BIO</b> & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée (œuf, ciboulettes, échalotes)
Sauté de bœuf* à la provençale ( <b>Français</b> )	Escalope de <b>volaille* fraîche</b> à la moutarde (* <b>Français</b> )	Bolognaise  (* <b>égrené de bœuf BIO</b> )	Galette végétale	Fish and chip's <b>sauce tartare</b>
<i>Quenelles natures sauce provençale</i>	<i>Pané végétal</i>	<i>Bolo végétale</i>		
<b>Cœurs de blé BIO Alpina</b>	Haricots beurre persillés	<b>Spaghettis BIO</b>	Ratatouille <b>fraîche</b>	Potatoes
Brie	St nectaire AOP	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE "Barras"	Comté AOP
<b>Compote BIO pommes myrtille</b> "Thomas le prince"	Prune (sous réserve)	Salade de fruits frais	<b>Gâteau d'anniversaire</b> clafouti pommes cannelle	<b>Raisins 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 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>ANIMATION</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade de pâtes (mini penne, tomates, cornichon, maïs, olives)	Salade iceberg BIO & ses croutons vinaigrette	Feuilleté au fromage	Velouté de potiron butternut BIO & crème	Céleri BIO rémoulade
Jambon au jus	Chili sin carné	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)	Sauté de bœuf* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson frais sauce vierge
Rôti de dinde au jus Gratin de poisson			 Quenelles natures sauce forestière	
Brocolis BIO fleurette	Semoule BIO	Courgettes à la tomate	Gratin de pommes de terre	Epinards HVE béchamel
Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines" Tome des Bauges AOP* (lait cru) "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO nature sucré "Cret joli"		Cantal jeune AOP
Prune (sous réserve)	 Pomme cuite HVE	Raisins	Yaourt BIO à la châtaigne "Gruffy" (seau)	Eclair au chocolat
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 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons, maïs)	<b>Pâté croute de volaille</b> & cornichon	Crème de betteraves rouges au fromage frais	Salade de perles (maïs, tomates, cornichons)	<b>Salade iceberg BIO</b> & vinaigrette
	<i>Cake aux légumes 1001 repas (tomates, olives)</i>			
Escalope de <b>volaille* fraîche</b> sauce normande (*Française)	Pavé de <b>saumon frais</b> sauce aneth  	Sauté de poulet* sauce curry (*Français) 	 Pané végétal & sauce type aïoli 	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"  
 <i>Omelette sauce normande</i>		<i>Tajine de pois chiche</i>		<i>Blanquette de poissons</i>
<b>Pennes BIO</b> semi complètes	Petits pois carottes	<b>Blé BIO</b> aux petits légumes	Haricots plats <b>HVE</b> sautés 	Pommes de terre rissolées
<b>Emmental râpé BIO</b> (10g)	Camembert	Fourme d'Ambert <b>AOP</b> 	Yaourt sucré <b>HVE "Barras"</b> (seau) 	Bûche du Pilat
Yaourt fraise des bois <b>HVE</b> "Chèvreerie de Jérémie"  	<b>Pomme BIO "Cercier"</b>  	Poire cuite &  <b>chocolat</b>	<b>Raisins BIO</b> 	Compote <b>pommes myrtilles BIO</b> "Thomas le Prince" 
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 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Macédoine de légumes	Lentilles* en salade ( lentilles HVE, brunoise)	Chou chinois au sésame & vinaigrette sauce soja	Duo de <b>carottes BIO</b> & céleri vinaigrette	Salade piémontaise (*porc)
		découverte du sésame		Salade de pommes de terre
Quenelles nature <b>fraîches</b> sauce forestière	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français)	Gratin de poisson	Lasagnes  (*égrené de bœuf BIO)	Filet de poisson sauce citron
	Sauté de dinde* sauce charcutière (*FR) Galette végétale		Lasagnes épinards fromage	
<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Gratin de chou-fleur* (*HVE)	<b>Carottes BIO</b> sautées		<b>Haricots verts BIO</b> sautés
Cantal jeune AOP	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Yaourt nature sucré	Coulommiers	St nectaire AOP
<b>Reblochon AOP "Arbusigny" *</b> (lait cru)				
<b>Poire BIO "Cercier"</b>	Prune (sous réserve)	Beignet au chocolat	Compote de <b>pommes BIO</b> "Thomas le Prince"	<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.



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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Râpé de <b>chou blanc BIO</b> , surimi, dés de fromage vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Velouté de courge (* <b>courge BIO</b> )
Boulettes de bœuf* au jus (* <b>Français</b> ) 	Sauté de poulet* yassa (* <b>Français</b> ) 	"Compose ta fajitas"  Légumes chili 	Filet de <b>colin frais</b> meunière  	<b>Raviolis BIO</b> ricotta emmental basilic sauce fromagère 
<i>Omelette sauce aux herbes</i>	 découverte de la sauce yassa <i>Filet de poisson sauce yassa</i>	<i>sauce fromage blanc &amp; ciboulette</i>		 <i>emmental râpé (10g)</i>
Curry de légumes (panais, <b>carottes BIO</b> )	Purée de patate douce	Galette de maïs	<b>Brocolis BIO</b> sautés	
Comté AOP 		Emmental râpé	Fromage frais nature sucré	Fromage portion type "fripon"
Orange	<b>Yaourt BIO</b> verveine "Gruffy"  découverte de la verveine 	<b>Poire BIO</b> "Cercier"  	<b>Gâteau d'anniversaire</b> roulé crème de marron 	Compote de <b>pommes BIO</b> "Thomas le Prince" 
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.

