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
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**
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
		dés de féta		
Steak haché* sauce barbecue (***Français**)	Filet de poulet au jus	Sauté de porc* sauce moutarde (***Français**)	Gnocchis* sauce tomate (***semoule BIO**)	Sauté de veau* façon blanquette (***Français & HVE**) *"Challonges"*
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)		Margériaz *"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**
BONNE RENTRÉE !	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**
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
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**STREET FOOD**
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade portugaise (pommes de terre, **pois chiche BIO**, thon, olives)	**Salade verte BIO** & vinaigrette	**Concombres BIO** & sauce fromage blanc ciboulette	Salade de choux-fleurs composée (œuf, ciboulettes, échalotes)
Sauté de bœuf* à la provençale (**Français**)	Escalope de **volaille* fraiche** à la moutarde (***Français**)	Bolognaise (***égrené de bœuf BIO**)	Galette végétale	Fish and chip's ***sauce tartare***
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots beurre persillés	**Spaghettis BIO**	Ratatouille **fraîche**	Potatoes
Brie	St nectaire **AOP**	Emmental râpé	Yaourt sucré **HVE** ***"Barras"***	Comté **AOP**
Compote BIO pommes myrtil ***"Thomas le prince"***	Prune (sous réserve)	Salade de fruits frais	**Gâteau d'anniversaire clafouti pommes cannelle**	**Raisins BIO**
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

** Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral 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 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
LES CLASSIQUES	**PARTONS EN VOYAGE**	**PARTONS EN VOYAGE**	**ANIMATION**	**LES CLASSIQUES**
Salade de pâtes (mini pennes, 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
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 chataigne ***"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 prefectoral 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 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
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons, maïs)	**Pâté croute de volaille** & cornichon	Crème de betteraves rouges au fromage frais	Salade de perles (maïs, tomates, cornichons)	**Salade iceberg BIO** & vinaigrette
Escalope de **volaille* fraîche** sauce normande (***Française**)	Pavé de **saumon frais** sauce aneth	Sauté de poulet* sauce curry (***Français**)	Pané végétal & ***sauce type aïoli***	Gardiane de bœuf* (***Français & HVE**) ***"Challonges"***
Pennes BIO semi complètes	Petits pois carottes	**Blé BIO** aux petits légumes	Haricots plats **HVE** sautés	Pommes de terre rissolées
Emmental râpé BIO (10g)	Camembert	Fourme d'Ambert **AOP**	Yaourt sucré **HVE** ***"Barras"*** (seau)	Bûche du Pilat
Yaourt fraise des bois **HVE** ***"Chèvrerie de Jérémy"***	**Pomme BIO** ***"Cercier"***	Poire cuite & ***chocolat***	**Raisins BIO**	Compote **pommes myrtilles BIO** ***"Thomas le Prince"***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

** Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral 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
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Macédoine de légumes	Lentilles* en salade (lentilles **HVE**, brunoise)	Chou chinois au sésame & vinaigrette sauce soja	Duo de **carottes BIO** & céleri vinaigrette	Salade piémontaise (*porc)
		découverte du sésame		
Quenelles natures **fraîches** sauce forestière	Sauté de porc* sauce charcutière (***Français**)	Gratin de poisson	Lasagnes (***égrené de bœuf BIO**)	Filet de poisson sauce citron
Riz BIO façon pilaf	Gratin de choux-fleur* (***HVE**)	**Carottes BIO** sautées		**Haricots verts BIO** sautés
Cantal jeune **AOP** **Reblochon AOP** ***"Arbusigny"*** *** (lait cru)**	Yaourt sucré **HVE** ***"Pré Jourdan"***	Yaourt nature sucré	Coulommiers	St nectaire **AOP**
Poire BIO ***"Cercier"***	Prune (sous réserve)	Beignet au chocolat	Compote de **pommes BIO** ***"Thomas le Prince"***	**Banane BIO**
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

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

Viandes Françaises — **Appellation d'origine protégée** — **Haute Valeur Enivronnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — **Menu alternatif**

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local** — ***Les p'tits PLUS***

Semaine 42 du : lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

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

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