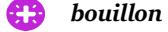


# Semaine 02 du : lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

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

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Céleri BIO rémoulade	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Endives (à couper) & vinaigrette 
Tajine de poulet* (*Français) 	Galette végétale 	Rôti de dinde* au jus (*Française) 	Filet de poisson sauce citron 	Bolognaise (*bœuf Français) 
Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel	Purée de courge* fraîche (*courge BIO)	Brocolis BIO fleurette	Spaghettis BIO
St nectaire AOP 	Margéraz "coopérative de Lescheraines"   Reblochon AOP* "Arbusigny"  	Yaourt BIO sucré "Crêt Joli" 	Yaourt BIO sucré "Gruffu" (seau) 	Emmental râpé
Pomme BIO "Cercier"  	Clémentine BIO 	Galette des Rois 	Galette des Rois 	Compote de poires 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 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 03 du : lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

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

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichons, oignons)	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette   <b>dés de fromage</b>	Velouté de champignons	Rillettes de sardines	<b>Salade verte BIO</b>  & vinaigrette
Veau* au miel (*Français & HVE) "Challonges"  	<b>Jambon au jus</b>	Sauté de poulet* au curry (*Français) 	Quiche au fromage 	Gratin de poissons
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
Brie		Comté AOP 	Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP 
<b>Poire BIO</b> "Cercier"  	Crème dessert au chocolat	<b>Kiwi BIO</b> 	<b>Banane BIO</b> 	Pomme cuite HVE   <b>caramel</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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

# Semaine 04 du : lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

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

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté dubarry (choux-fleurs HVE) 	Salade de pommes de terre*, échalotes, ciboulette (*HVE) 	Salade verte BIO & vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Salade d' <b>haricots verts BIO</b> , œuf, thon, oignons rissolés
				
Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière  	Diot*(*Français) "Charvin"  	Pilon de poulet rôti au jus	Carbonnade de bœuf* (*Français) 
				
	Petits pois carottes	Lentilles HVE 	Purée de courge* & pommes de terre (*courge BIO)	Blé HVE façon pilaf 
Emmental râpé BIO (10g)	Bûche du Pilat	St nectaire AOP 	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Coulommiers
Yaourt arômatisé à la vanille HVE "Chèvrerie de Jérémie"  	<b>Orange BIO</b> 	Poire cuite à la cannelle	<b>Gâteau d'anniversaire</b> roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat 	<b>Kiwi 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

# Semaine 05 du : lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

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

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Mini roulé fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Carottes BIO râpées vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade composée & vinaigrette + croutons + maïs	Salade de mini pennes
Sauté de poulet sauce forestière (*Français)	Légumes chili	Steak* haché au jus (*Français)  + sauce cheddar	Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce Nantua
Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf	Coquillettes BIO semi complètes		Choux-fleur sautés
Yaourt sucré HVE <i>"Barras"</i> 	Comté AOP	Emmental râpé		Brie  Tome des Bauges AOP* "coopérative de Lescheraines" 
Ananas frais	Compote de pommes BIO <i>"Thomas le Prince"</i>	Clémentine BIO	Yaourt BIO à la myrtille <i>"Gruffy"</i> (seau)	Pomme BIO <i>"Cercier"</i> 
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 06 du : lundi 02 au vendredi 06 février 2026

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

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Céleri BIO rémoulade	Rosette cornichon	Endives (à couper) & vinaigrette	Velouté de patate douce	Salade verte & vinaigrette
Sauté de porc sauce moutarde (*Français) 	Pavé de saumon frais sauce safranée  	Tortilla  (œuf, pommes de terre, oignons)	Boeuf* stroganoff (*Français) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème 
Salsifis au jus	Semoule BIO	Haricots plats sautés à l'ail	Carottes BIO confites	
Margériaaz "coopérative de Lescheraines" 	Camembert	Fromage frais nature sucré	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
Crêpe sucrée	Poire BIO "Cercier"  	Crêpe sucrée	Banane BIO 	Compote de coing
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