

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