

























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
PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE
Radis	Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE) 	Salade de pamplemousse, avocat, crevettes sauce cocktail	Salade verte & vinaigrette	Œuf dur
 beurre				 mayonnaise
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français) 	Jambon sauce charcutière	Lasagnes de bœuf* (*Français) 	Filet de poisson sauce citron 	Légumes chili 
Semoule BIO	Carottes BIO persillées		Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf
Yaourt BIO à la verveine "Gruffy" (seau) 	Comté AOP 	Yaourt BIO sucré "Crêt Joli" 	Fromage fondu type fripon	St Nectaire AOP / <i>Tomme de chèvre "Alambic"</i> (lait cru) 
	Kiwi BIO 	Poire cuite au cassis	Crumble pommes rhubarbe	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	 Produit Label Rouge	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

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) 	Rôti de porc* au jus (*Français) 	
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
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	FERIE
Lentilles HVE en salade (brunoise)	Céleri BIO rémoulade	Cake tomates & olives vertes	Salade verte BIO & vinaigrette	
			croutons	
Filet de poulet* citron & romarin (*Français)	Quenelles natures fraîches sauce napolitaine	Filet de colin frais meunière	Hachis parmentier (*bœuf Français)	
		sauce tartare		
Haricots verts BIO persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA	Gratin de blettes		
Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Coulommiers	
Orange	Pomme cuite HVE caramel	Fraises & sucre	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	
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 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
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	FERIE	FERIE
Betteraves rouges vinaigrette	Radis	Duo de carottes BIO & courgettes râpées vinaigrette		
	beurre			
Sauté de poulet* au paprika (*Français)	Steak* haché au jus (*Français)	Filet mignon de porc*sauce moutarde (Français & HVE)		
Pennes BIO semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail	Blé HVE façon pilaf		
Yaourt sucré HVE "Barras"	Brie	Comté AOP		
Pomme BIO "Cercier"	Eclair chocolat	Compote pommes framboises BIO "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
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
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
Choux-fleur BIO	Purée de pommes de terre	Carottes BIO	Ratatouille fraîche	Riz BIO 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 pommes BIO "Thomas le prince" 	Banane	Gâteau d'anniversaire chocolat framboise 	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
FERIE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Lentilles* en salade (*HVE) 	Radis 	Pâté crouste de volaille	Tomates BIO & vinaigrette basilic (à couper)
	Escalope de volaille* tikka masala (*Française)	Galette végétale	Filet de poisson sauce ciboulette 	Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges"
	Purée de courgettes (*courgettes HVE)	Poêlée de légumes	Brocolis BIO sautés	Spaghettis BIO
	Comté AOP	Yaourt BIO 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
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de perles (tomates BIO, concombres BIO, citron, menthe)	Concombres BIO & AB sauce fromage blanc ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Rillettes de sardines
Sauté de porc* sauce cajun (*Français)	Filet de colin frais meunière sauce tartare	Rôti de veau*au jus (*Français)	Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français)	Quiche au fromage 1001 repas
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées	Crozets BIO	Mélange de céréales (*boulgour BIO)	Salade verte & vinaigrette
Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Brie / Tome des bauges AOP (lait cru)	Bûche du Pilat	Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"	Fromage frais nature sucré
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince"	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"	Abricot BIO AB
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
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	ANIMATION "BALADE A LA MER"	LES CLASSIQUES
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" 	Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)	"Compose ton pain pita" Emincé de poulet mariné & pain pita sauce samourai	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 alternatifs



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
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Salade de mini pennes (tomates, cornichons, olives vertes)	Concombres BIO & AB vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (*courgettes BIO ail & fines herbes)
Jambon sauce madère	Steak haché* au jus (*Français) 	Filet de poisson sauce à l'orange 	Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (*Français) 	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours) 
Gratin de pommes de terre	Petits pois façon Française	Brocolis BIO sautés	Haricots verts BIO persillés	
	Coulommiers	Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
Yaourt BIO à la vanille "Gruffy" (seau) 	Abricot BIO AB	Melon BIO AB	Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière framboise	Pastèque BIO AB
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 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
COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️
Macédoine de légumes (<i>menus de secours</i>)	Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)	Bouchée fromagère	Concombres BIO & AB sauce fromage blanc ciboulette	Pastèque BIO AB
Knack de porc* (*Français) "Charvin" 🇫🇷 📍	Filet de poisson frais POISSON FRAIS	Tortilla PRODUIT VEGETAL	Bolognaise 🇫🇷 (bœuf Français)	"Compose ton wrap" Œuf dur Galette wrap sauce blanche 🌿 salade verte 🌿 maïs tomates
Purée de pommes de terre	Salade de riz (*riz BIO)	Haricots plats sautés à l'ail	Spaghettis BIO	
St Nectaire AOP 🇫🇷	Yaourt sucré HVE "Barras" 📍 🇫🇷	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé	Fromage frais aux fruits
Pêche	Melon BIO AB	Abricots BIO AB	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
LES CLASSIQUES	REPAS FROID ☀️	REPAS FROID ☀️	COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID "PIQUE-NIQUE" ☀️
Salade de pommes de terre (*pdt HVE)	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Salade d'haricots verts* façon Niçoise (* haricots verts BIO)	Pastèque BIO	Melon BIO
Pilon de poulet au jus	Jambon* blanc cuit (*porc) cornichon	Rôti de dinde* froid & mayonnaise (* Française)	Croq' fromage "Pierre Clot"	Sandwich (jambon* beurre) (* porc)
Epinards BIO hachés béchamel	Taboulé (* semoule BIO)	Salade de pâtes (* pâtes BIO)	Salade verte & vinaigrette	Chips
Comté AOP	Cantal jeune AOP	Crème anglaise		Yaourt à boire aromatisé
Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince"	Abricots BIO	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.