

Semaine 36 du : lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026

lundi 31 août 2026  	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Concombres BIO, tomates BIO & vinaigrette	Œuf dur Français & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
		 Féta		
	Steak haché Français au jus 	Sauté de porc Français & HVE sauce cajun 	Raviolis BIO emmental basilic de Royans sauce tomate 	Sauté de dinde Française façon blanquette 
	Coquillettes BIO au beurre	Mélange de céréales (*boulgour BIO)		Carottes BIO persillées
	Emmental râpé BIO Français		Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO sucré de Région  "Ferme du Parquet Gruffy" (seau)
	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince Vallières" 	Crème dessert à la vanille	Kiwi gold	Gâteau au chocolat 1001 repas
	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Semaine 37 du : lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO 	Radis & beurre	Tomates BIO (entières) &  vinaigrette au basilic 1001 repas	Rillettes de sardines façon 1001 repas
Sauté de bœuf BIO Français sauce provençale 	Chipolata de Région & HVE "Ferme de Challonges"  	Rôti de veau Français au jus 	Gratin de poissons  (colin & saumon)	Pizza fraîche tomate fromage "Pierre Clot" 
Courgettes aux herbes	Pomme de terre rissolées	Blettes à la tomate	Riz BIO cuit façon pilaf	Salade verte, maïs, croutons & vinaigrette 1001 repas
Bûche du Pilat		Camembert	Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan" 
Brugnon Français	Yaourt à la fraise HVE de Région "Chèvrerie de Jérémie"  	Muffin à la myrtille 1001 repas	Pomme cuite HVE au four  caramel 	Pastèque BIO 
Pain	 Pain 	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Semaine 38 du : lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	STREET FOOD "Fish & chips"
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pois chiche BIO, tomates, concombres, fêta	Brocolis BIO cuit & sauce fromage blanc ciboulette	Concombres BIO &  vinaigrette à la menthe 1001 repas	Recette des p'tits chefs de Frangy : Salade de fenouil vinaigrette à la pomme  bleu
Jambon au jus	Sauté de poulet Français  sauce crème moutardée	Bolognaise  (égrené de bœuf BIO Français)	Omelette fraîche aux œufs Français "Cocotine"	Filet colin frais meunière   sauce tartare 1001 repas
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots plats persillés	Spaghettis BIO	Ratatouille fraîche	Potatoes
Cantal jeune AOP 	St Nectaire AOP 	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Barras"  	Comté AOP 
Compote de pommes  "Thomas le Prince Vallières"	Prune Française (sous réserve)	Salade de fruits frais	Gâteau d'anniversaire 1001 repas Moëlleux citron 	Raisins BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Semaine 39 du : lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	ANIMATION "Repas automnal"	LES CLASSIQUES
Salade de mini pennes, tomates, concombres, citron	Céleri BIO rémoulade	Bouchée fromagère façon 1001 repas	Velouté de carottes BIO & panais à la châtaigne façon 1001 repas	Lentilles Françaises & HVE, brunoise, oignons rissolés en salade
Filet de poisson sauce safranée 	Sauté de veau de Région & HVE façon axoa "Ferme de Challonges"  	Tortilla	Escalope de volaille Française fraîche sauce Normande 	Pané provençal
Choux-fleur BIO sautés	Haricots blanc	Courgettes fraîches aux herbes	Gratin de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel
Margériaz / Tome * des Bauges AOP (lait cru) "coopérative de Lescheraines" 	Yaourt stracciatella yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)   copeaux de chocolat noir	Fromage frais sucré	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Pré Jourdan"  	Brie
Prune Française (sous réserve)		Raisins BIO 	 Tarte aux pommes & noix  	Poire William's Française "Thomas le Prince" 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson Frais



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Semaine 40 du : lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de pommes de terre* sauce tartare (*HVE)	Concombres & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas	Salade composée chou, courgettes, maïs	Mini roulé frais au fromage "Pierre Clot"	Salade verte iceberg BIO & vinaigrette 1001 repas
				 croustons
Rôti de porc Français  sauce moutarde	Quenelles natures fraîches sauce forestière	Sauté de poulet Français au curry & lait de coco 	Filet de poisson sauce vierge 	Gardiane de bœuf de Région & HVE "Ferme de Challonges"  
Petits pois carottes	Riz BIO cuit façon pilaf	Semoule BIO	Brocolis BIO fleurette	Blé BIO aux petits légumes
Cantal jeune AOP 	Camembert	Comté AOP 	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Barras" (seau)  	
Pomme BIO de Région "Cercier"  	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince Vallières" 	Poire cuite  chocolat	Raisins BIO 	Crème dessert à la vanille
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Semaine 41 du : lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Macédoine de légumes	Duo de carottes BIO & céleri BIO vinaigrette	Salade de riz BIO , œuf dur, avocat, oignons rissolés	Radis & beurre (sous réserve)	Quiche au fromage 1001 repas
Pavé de saumon frais & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas 	Sauté de dinde Française aux épices 	Croq' fromage "Pierre Clot"	Carbonara (lardons, crème)	Galette végétale  sauce samouraï
Pommes vapeur de Région HVE "Frite des Alpes" 	Choux-fleurs BIO en gratin	Salade verte & vinaigrette	Spaghettis BIO	Haricots verts BIO sautés
St Nectaire AOP 	Brie	Yaourt sucré HVE de Région "Pré Jourdan" 	Emmental râpé Français	Fromage frais sucré
Poire BIO de Région "Cercier"  	Beignet au chocolat	Prune (sous réserve)	Cocktail de fruits (individuel)	Banane BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Françaises



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Duo de carottes BIO & panais vinaigrette	Salade de pépinettes BIO , maïs, cornichons, surimi	Salade verte & vinaigrette au miel	Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge* & cumin façon 1001 repas (* courge BIO)
				 découverte du cumin
Boulettes au bœuf Français sauce barbecue 	Sauté de porc Français façon grand-mère (lardons, champignons, oignons) 	Chicken Korma (poulet au yaourt, oignon gingembre & épices douces)	Filet de colin frais meunière  sauce béarnaise 1001 repas 	Gnocchis* sauce fromagère (* semoule BIO)
			 découverte de l'estragon	
Purée de patate douce	Salsifis à la verveine	Riz basmati	Epinards BIO hachés béchamel	
	Bûche du Pilat	St Nectaire AOP 	Fromage frais sucré	Emmental râpé Français
Yaourt BIO à la châtaigne de Région "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 	Orange	Pomme BIO de Région "Cercier"  	Gâteau d'anniversaire 1001 repas Roulé à la myrtille	Compote de coing de Région "Thomas le Prince" 
Pain	Pain	Pain 	Pain 	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.