

Semaine 45 du : lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025

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

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE	ANIMATION	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichon, surimi)	Salade verte & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Œuf dur & mayonnaise	Velouté de patate douce & pommes de terre
Bœuf* façon bourguignon *(Français)	Tajine de légumes & pois chiche	Saucisse* façon rougail (*Porc Français)	Sauté de poulet* sauce forestière (*Français)	croutons à l'ail
Carottes BIO persillées	Semoule BIO	Riz BIO façon pilaf	Pommes dauphine	Brocolis BIO sautés
Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)	Comté AOP	Cantal jeune AOP	CAMPAGNE	Coulommiers
Pomme BIO "Cercier"	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Orange	Tarte aux pommes paysanne 1001 Repas	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

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

lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	FERIE ARMISTICE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Coleslaw (carottes BIO & chou blanc BIO)		Céleri BIO rémoulade	Lentilles HVE en salade (brunoise de légumes)	Salade iceberg BIO & vinaigrette
				
Veau* façon blanquette " (*Français) 		Filet de poisson sauce façon armoricaïne 	Galette végétale 	Lasagnes  (*égrené de bœuf Français)
Cœurs de blé BIO ALPINA		Pommes vapeur	Haricots verts BIO sautés	
			Margérianz " coopérative de Lescheraines " 	Bûche du Pilat
			Tome des Bauges AOP* (lait cru) " coopérative de Lescheraines "  	
Yaourt à la vanille HVE " chèvrerie de Jérémie "  		Ile flottante	Pomme BIO "Cercier"  	Cocktail de fruits au sirop léger
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 47 du : lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

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

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION 	COMME CHEZ MAMIE
Pizza au fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Endives (à couper) vinaigrette  croutons	Cake aux fromage & olives 1001 repas	Salade composée (œuf dur, croutons & dés de fromage)	Salade de blé HVE , pois chiche BIO , oignons rissolés, persil 
Filet de poisson frais sauce oseille  	Gnocchis* sauce tomate (* semoule BIO) 	Veau* au miel (* Français) 	Saucisson* chaud Lyonnais (* Français)  <i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>	Sauté de poulet* sauce crème moutardée (* Français) 
Gratin de choux-fleur* (* HVE)		Crumble de courge (* courge BIO)	Pommes façon boulangères	Carottes BIO
Bleu AOP 	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE <i>"Pré Jourdan"</i>  		Yaourt sucré HVE <i>"Barras"</i> (seau) 
Poire BIO <i>"Cercier"</i>  	Pomme cuite HVE  caramel 	Banane BIO 	Gâteau aux pralines concassées  <i>découverte de la praline</i>	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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

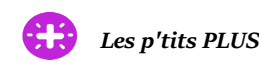
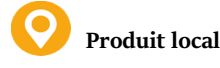
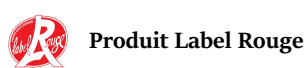
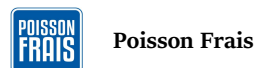
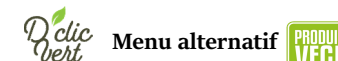
Semaine 48 du : lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

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

lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de brocolis* au fromage frais (*brocolis BIO)	Salade de pommes de terre* au thon (*pdt HVE)	Salade verte BIO & vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Râpé de chou blanc BIO, surimi & dés de fromage
				
Quenelles natures fraîches sauce aurore	Jambon sauce madère	Boulettes de bœuf* sauce paprika (*Français)	Filet de colin frais meunière	Gardiane de bœuf* (*Français)
			 	
	Rôti de dinde sauce madère			
Riz BIO façon pilaf	Mélange automnal (butternut, navets, carottes) au miel	Spaghettis BIO	Epinards BIO béchamel	Semoule BIO
Cantal jeune AOP	Brie	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	
			 	
Clémentine BIO	Kiwi BIO	Poire au sirop cannelle	Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco	Crème dessert au chocolat
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.



Semaine 49 du : lundi 01er au vendredi 05 décembre 2025

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

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Salade de riz (* riz BIO , maïs, cornichons, oignons rissolés)	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Endives feuilles à croquer  sauce cocktail	Salade romaine sauce façon césar  Croutons	Rillettes de sardines
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (* Française) 	Gratin de poisson (colin & saumon)   Chapelure	Tortilla  (œuf, pommes de terre, oignons)	Veau à la moutarde (* Français) 	Quiche aux légumes 1001 repas 
Petits pois façon Française	Pommes vapeur	Légumes façon barigoule	Blé HVE aux petits légumes 	Duo d'haricots (* haricots verts BIO)
St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne " Gruffy " (seau) 	Fromage frais nature sucré	Margérianz " coopérative de Lescheraines " 	Fromage fondu type fripon
Pomme BIO "Cercier"  		Crumble aux pommes 	Compote de coing	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

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

lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de pâtes (mini penne, maïs, cornichon, tomates, olives)	Céleri BIO rémoulade	Lentilles* en salade (*HVE) 	Salade verte BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Sauté de porc* aux épices cajun (*Français) 	Légumes chili 	Sauté de poulet* à la moutarde (*Français) 	Filet de poisson sauce à l'orange 	Hachis parmentier  (*égrené bœuf Français)
<i>Sauté de dinde aux épices cajun</i>				
Tajine de légumes	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats sautés à l'ail	Brocolis BIO sautés	
Fromage frais nature sucré	Bûche du Pilat Reblochon AOP* "Arbusigny" (lait cru)  	Comté AOP 	Yaourt nature sucré HVE "Barras" 	Camembert
Orange BIO 	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 	Kiwi BIO 	Gâteau d'anniversaire au chocolat 	Poire 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



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

lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	ANIMATION	ANIMATION	LES CLASSIQUES
Pomelos & sucre	Pâté croute de volaille & cornichon	Bouchée fromagère	Salade nordique (salade verte, saumon, crevettes)	Carottes BIO râpées vinaigrette
Diot* au jus "Charvin" (*Français) 	Filet de colin frais meunière  sauce tartare  	Pavé de saumon frais sauce oseille  	Escalope de volaille* fraîche sauce crème châtaignes (*Française) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate 
Saucisse de volaille	Poêlée de légumes	Riz sauvage mélangés	Gratin de pommes de terre	
Polenta BIO crémeuse	Brie			Emmental râpé
Crème dessert à la vanille	Clémentine BIO 	Dessert festif & papillotes	Bûche pâtissière au chocolat & papillotes	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 avril 2019)

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



Viandres 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