

# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Velouté de carottes* & pommes de terre (*carottes BIO)	Céleri BIO rémoulade	Macédoine de légumes	Salade romaine & sauce façon césar	Betteraves rouges BIO vinaigrette
			🌱 croutons	
Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poulet* au jus (*Français)	Longe de porc* sauce moutarde (*Français, label rouge)	Galette végétale	Gratin de poissons
🇫🇷 📍	🇫🇷	🇫🇷 🇷🇺	🌱	🐟
		Rôti de dinde sauce moutarde		
Cœurs de blé BIO ALPINA	Brocolis BIO fleurette	Lentilles	Purée de courge (*courge BIO)	Riz sauvage mélangés
Margériaz "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
📍 AB	🌱	AB 📍		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.

# 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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>ANIMATION "BALADE EN MONTAGNE"</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade de pommes de terre au thon	Endives (à couper) & vinaigrette	Bouchée fromagère	Salade verte BIO & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
	 <b>croustons</b>			
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 
			<i>Knack de volaille &amp; rôti de dinde</i>	
Carottes BIO confites		Petits pois façon Française	Pommes vapeur  <b>cornichon</b>	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 Jérémie"  	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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au citron	Pizza tomate fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Pomelos & sucre	Radis + <b>beurre</b>	Salade d'haricots blancs, haricots rouges, maïs sauce cocktail
Légumes chili 	Sauté de veau* façon grand veneur (*Français & HVE) <i>"Challonges"</i>  	Sauté de poulet* sauce champignons (*Français) 	Brandade de poisson 	Rôti de dinde au jus
<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Pâtes BIO</b> au beurre		<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel
Comté AOP  <b>Reblochon AOP*</b> <i>"Arbusigny"</i> (lait cru)  	St nectaire AOP 	<b>Emmental râpé BIO</b> (10g)	Coulommiers	Yaourt sucré HVE "barras" (seau) 
Compote de <b>poires BIO</b> <i>"Thomas Le Prince"</i> 	<b>Orange BIO</b> 	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits au sirop léger	<b>Banane 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



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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Salade de perles (œuf dur, maïs, cornichons)	Duo de <b>carottes BIO</b> & panais vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	Salade de choux fleur <b>HVE</b> , échalotte, ciboulette vinaigrette
Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce aurore 	<b>Jambon sauce madère</b>  <i>Filet de poulet sauce madère</i>	Sauté de veau* au miel (*Français) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière  	Bolognaise  (bœuf Français)
Poêlée de légumes	Lentilles <b>HVE</b> 	Gratin de pommes de terre	Haricots beurre persillés	<b>Spaghettis BIO</b>
Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Comté <b>AOP</b> 	Camembert	Emmental râpé
Ananas frais	Compote pommes banane	<b>Orange BIO</b> 	<b>Gâteau d'anniversaire</b> orange & miel 	<b>Pomme BIO "Cercier"</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.



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 (* <b>boulgour BIO</b> )	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Coleslaw ( <b>carottes BIO</b> & <b>chou BIO</b> )	Pomelos  <b>sucre</b>	Rillettes de sardines
Escalope de volaille* fraîche sauce curry (* <b>Française</b> ) 	Filet de poisson sauce ciboulette 	"Compose ton burger" Gallettes végétale   <b>pain burger</b>  <b>tranche de cheddar</b>  <b>sauce burger</b>	Gardiane de bœuf* ( <b>Français</b> & <b>HVE</b> ) " <b>Challonges</b> "  	Quiche au fromage <b>1001 repas</b> 
Salsifis braisés au jus	<b>Riz BIO</b> façon pilaf aux petits légumes	Potatoes  <b>ketchup</b>	Mélange de céréales	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette
Cantal jeune AOP 	Bûche du Pilat <b>Tome des Bauges AOP*</b> ( <i>lait cru</i> ) 		Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré <b>HVE</b> " <b>Pré Jourdan</b> "  
<b>Kiwi BIO</b> 	Pomme cuite <b>HVE</b>  <b>caramel</b> 	<b>Yaourt BIO</b> à la verveine " <b>Gruffy</b> " (seau) 	Compote pommes coing	<b>Poire 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 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette	Mini roulé au fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Radis	Velouté de patate douce & pommes de terre	Salade verte & vinaigrette
		 <i>beurre</i>	 <i>croutons à l'ail</i>	
<b>Gnocchis BIO</b> sauce tomate 	<b>Colombo de porc*</b> <b>(*Français)</b>  <i>Colombo de dinde</i>	Filet de poisson <b>frais</b> meunière  	Steak* haché sauce barbecue <b>(*Français)</b> 	Pavé de <b>saumon frais</b> rôti  
				 <i>quartier de citron</i>
	<b>Carottes BIO</b> persillées	<b>Epinards hachés BIO</b> béchamel	Haricots plats sautés	<b>Cœurs de blé BIO</b>
Emmental râpé (10g)	<b>Yaourt BIO</b> sucré <i>"Gruffy"</i> (seau) 	St Nectaire AOP 	Yaourt sucré HVE "Barras" 	Brie
Crème dessert au chocolat	<b>Pomme BIO "Cercier"</b>  	Gâteau roulé crème pâtissière	Orange	<b>Compote BIO "Thomas le Prince"</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.