














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



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) 	
			Rôti de dinde au jus	
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)	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Cake tomates & olives vertes	<b>Salade verte BIO</b> & vinaigrette	
			<b>croutons</b>	
Filet de poulet* citron & romarin (*Français)	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce napolitaine	Filet de <b>colin frais</b> meunière	Hachis parmentier (*bœuf Français)	
		<b>sauce tartare</b>		
<b>Haricots verts BIO</b> persillés	<b>Cœurs de blé BIO</b> ALPINA	Gratin de blettes		
Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Bûche du pilat	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Coulommiers	
Orange	Pomme cuite HVE <b>caramel</b>	Fraises & sucre	Compote de <b>poires BIO</b> "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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Betteraves rouges vinaigrette	Radis	Duo de <b>carottes BIO</b> & courgettes râpées vinaigrette		
	<b>beurre</b>			
Sauté de poulet* au paprika (*Français)	Steak* haché au jus (*Français)	Filet mignon de porc*sauce moutarde (Français & HVE)		
		<i>Rôti de dinde sauce moutarde</i>		
<b>Pennes BIO</b> semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail	Blé HVE façon pilaf		
Yaourt sucré HVE "Barras" 	Brie	Comté AOP		
<b>Pomme BIO</b> "Cercier" 	Eclair chocolat	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "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.



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 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) 	 <i>beurre</i>	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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Salade de perles ( <b>tomates BIO</b> , <b>concombres BIO</b> , citron, menthe)	<b>Concombres BIO</b> &  sauce fromage blanc ciboulette	<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Rillettes de sardines
<b>Sauté de porc*</b> sauce cajun (*Français)	Filet de <b>colin frais</b> meunière	Rôti de veau*au jus (*Français)	Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français)	Quiche au fromage <b>1001 repas</b> 
<i>Sauté de poulet cajun</i>	<b>sauce tartare</b>			
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées	<b>Crozets BIO</b>	Mélange de céréales (* <b>boulgour BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette
Margérialz "coopérative de Lescheraines"	Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru)	Bûche du Pilat		Fromage frais nature sucré
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO</b> "Thomas le Prince"	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"	<b>Abricot BIO</b>
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 AB	Salade verte	Tomates BIO & AB 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 	 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 AB	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 alternatif



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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Salade de mini pennes (tomates, cornichons, olives vertes)	<b>Concombres BIO &amp; AB</b> vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (*courgettes BIO ail & fines herbes)
<b>Jambon sauce madère</b> <i>Rôti de dinde sauce madère</i>	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	<b>Brocolis BIO</b> sautés	<b>Haricots verts BIO</b> persillés	
	Coulommiers	Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "Gruffy" (seau) 	<b>Abricot BIO AB</b>	<b>Melon BIO AB</b>	<b>Gâteau d'anniversaire roulé</b> crème pâtissière framboise	<b>Pastèque BIO AB</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.

# 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️
Macédoine de légumes ( <i>menus de secours</i> )	Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)	Bouchée fromagère	<b>Concombres BIO &amp; AB</b> sauce fromage blanc ciboulette	<b>Pastèque BIO</b> AB
<b>Knack de porc* (*Français)</b> "Charvin" 🇫🇷 📍	Filet de poisson <b>frais</b> POISSON FRAIS	Tortilla PRODUIT VEGETAL	Bolognaise 🇫🇷 (bœuf Français)	"Compose ton wrap" Œuf dur Galette wrap sauce blanche 🌱 <b>salade verte</b> 🌱 <b>maïs</b> <b>tomates</b>
<i>Knack de volaille</i>	🌱 <b>sauce tartare</b>			
Purée de pommes de terre	Salade de riz (*riz BIO)	Haricots plats sautés à l'ail	<b>Spaghettis BIO</b>	
St Nectaire AOP 🇫🇷	Yaourt sucré HVE "Barras" 📍 🇫🇷	Fromage frais nature sucré	Emmental râpé	Fromage frais aux fruits
Pêche	<b>Melon BIO</b> AB	<b>Abricots BIO</b> 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>REPAS FROID</b> ☀️	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID "PIQUE-NIQUE"</b> ☀️
Salade de pommes de terre (*pdt HVE)	<b>Tomates BIO &amp;</b> vinaigrette au basilic	Salade d'haricots verts* façon Niçoise (* <b>haricots verts BIO</b> )	<b>Pastèque BIO</b>	<b>Melon BIO</b>
Pilon de poulet au jus	<b>Jambon* blanc cuit (*porc)</b> <b>cornichon</b> <i>Tranche végétale &amp; cornichon</i>	Rôti de dinde* froid & mayonnaise (* <b>Française</b> )	Croq' fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Sandwich ( <b>jambon*</b> beurre) (* <b>porc</b> ) <i>Sandwich thon mayonnaise</i>
<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	Taboulé (* <b>semoule BIO</b> )	Salade de pâtes (* <b>pâtes BIO</b> )	Salade verte & vinaigrette	Chips
Comté AOP	Cantal jeune AOP	Crème anglaise		Yaourt à boire aromatisé
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le prince"</b>	<b>Abricots BIO</b>	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.