



Semaine 36 du : lundi 01er au vendredi 05 septembre 2025

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

lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 202
•	•	mercrear 3 septembre 2025		
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
D. //	Pizza tomate fromage		Salade d'haricots verts (HV BIO,	
Betteraves rouges BIO vinaigrette	"Pierre Clot"		œuf dur, tomates, oignons rissolés)	Salade verte & vinaigrett
Steak haché* sauce barbecue			Gnocchis* sauce tomate	Sauté de veau* façon blanqu
(*Français)	Filet de poulet au jus		DDDDIIT	(*Français & HVE) "Challon
(Taliçais)			(*semoule BIO) VICE	(Français & Tive) Chaubh
				00
Galette végétale sauce barbecue	Filet de colin meunière			Quenelles natures sauce olives
Coquillettes BIO semi-complète				
	Poêlée de légumes			Carottes BIO sautées
au beurre				
			Margériaz 🚫	
Emmental râpé BIO	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)		"coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucr
	0			
Compote pommes framboises	Melon BIO		Kiwi gold	Tarte au chocolat 1 001 re p
BIO "Thomas le prince"	TYCIOII DIO		MWI gold	Tarte au chocolat 1001 lep
End E				
RENTRÉEL	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



Menus alternatif





Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local







Semaine 37 du : lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

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

lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé (*semoule HVE)	Tomates BIO & vinaigrette basilic (entières)		Pastèque BIO BID	Rillettes de sardines
Sauté de dinde* au romarin & citron (*Français)	Gratin de poisson la chapelure		Diot au jus (*Français) "Charvin"	Quiche au fromage 1001 re
Tortilla			Filet de poisson sauce oseille	VEGE
Purée de courgettes HVE & pommes de terre	Riz BIO façon pilaf		Polenta BIO crémeuse	Salade composée (maïs, crou & vinaigrette
Bûche du Pilat	Fromage portion type "vache qui rit BIO"			Yaourt sucré HVE "Pré Jourd
Raisins BIO	Compote de coing		Crème dessert au chocolat	Brugnon
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







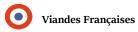
Semaine 38 du : lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

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

lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 sept
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	STREET F
Carottes BIO râpées vinaigrette à	Salade portugaise (pommes de terre,		Concombres BIO & sauce fromage	Salade de choux-fle
l'orange	pois chiche BIO, thon, olives)		blanc ciboulette	(œuf, ciboulettes
Sauté de bœuf* à la provençale	Escalope de volaille* fraiche à la		Galette végétale	Fish and c
(Français)	moutarde (* Français)		THE STATE OF THE S	sauce tart
Quenelles natures sauce provençale	Pané végétal			
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots beurre persillés		Ratatouille fraîche	Potato
Brie	St nectaire AOP		Yaourt sucré HVE "Barras"	Comté A
Compote BIO pommes myrtil "Thomas le prince"	Prune (sous réserve)		Gâteau d'anniversaire clafouti pommes cannelle	Raisins I
Pain	Pain		Pain	Pain

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

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





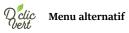
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale

Au moins 1 aliment BIO dans la recette









Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local







Semaine 39 du : lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

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

lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		ANIMATION	LES CLASSIQUES
Salade de pâtes (mini pennes, tomates, cornichon, maïs, olives)	Salade iceberg BIO & ses croutons vinaigrette		Velouté de potiron butternut BIO & crème	Céleri BIO rémoulade
Jambon au jus	Chili sin carné VEGE		Sauté de bœuf* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson frais sauce vierge
Gratin de poisson			Quenelles natures sauce forestière	
Brocolis BIO fleurette	Semoule BIO		Gratin de pommes de terre	Epinards HVE béchamel
Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines" Tome des Bauges AOP* (lait cru) "coopérative de Lescheraines"			Cantal jeune AOP
Prune (sous réserve)	Pomme cuite HVE		Yaourt BIO à la chataigne "Gruffy" (seau)	Eclair au chocolat
Pain	Pain		Pain	Pain

^{*} Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral 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





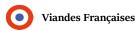
Semaine 40 du : lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre 2025

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

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons, maïs)	Pâté croute de volaille & cornichon		Salade de perles (maïs, tomates, cornichons)	Salade iceberg BIO & vinaigrette
	Cake aux légumes 1001 repas (tomates, olives)			
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (*Française)	Pavé de saumon frais sauce aneth		Pané végétal & VEGE sauce type aïoli	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"
•				0 0
Omelette sauce normande				Blanquette de poissons
Pennes BIO semi complètes	Petits pois carottes		Haricots plats HVE sautés	Pommes de terre rissolées
Emmental râpé BIO (10g)	Camembert		Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)	Bûche du Pilat
Yaourt fraise des bois HVE "Chèvrerie de Jérémy"	Pomme BIO "Cercier"		Raisins BIO BID	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince"
Pain	Pain		Pain	Pain

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

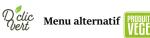
Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.











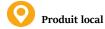


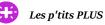
Poisson Frais



Produit Label Rouge











Semaine 41 du : lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

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

lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Macédoine de légumes	Lentilles* en salade (lentilles HVE, brunoise)		Duo de carottes BIO & céleri vinaigrette	Salade piémontaise (*porc)
				Salade de pommes de terre
Quenelles natures fraîches sauce forestière	Sauté de porc* sauce charcutière (*Français)		Lasagnes (*égrené de bœuf BIO)	Filet de poisson sauce citron
	Galette végétale		Lasagnes épinards fromage	
Riz BIO façon pilaf	Gratin de choux-fleur* (*HVE)			Haricots verts BIO sautés
Cantal jeune AOP Reblochon AOP "Arbusigny" * (lait cru)	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"		Coulommiers	St nectaire AOP
Poire BIO "Cercier"	Prune (sous réserve)		Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Banane BIO BID
Pain	Pain		Pain	Pain

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

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



Viandes Françaises



Appellation d'origine protégée



Haute Valeur Enivronnementale Au moins 1 aliment BIO dans la recette





Menu alternatif





Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local







Semaine 42 du : lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025



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

lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	Râpé de chou blanc BIO , surimi, dés de fromage vinaigrette		Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge (*courge BIO)
Boulettes de bœuf* au jus (* Français)	Sauté de poulet* yassa (* Forçais)		Filet de colin frais meunière	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce fromagère
	découverte de la sauce yassa		FRAIS	emmental râpé (10g)
Omelette sauce aux herbes	Filet de poisson sauce yassa			
Curry de légumes (panais, carottes BIO)	Purée de patate douce		Brocolis BIO sautés	
Comté AOP	SEMINE BUÛT		Fromage frais nature sucré	Fromage portion type "fripon"
Orange	Yaourt BIO verveine "Gruffy" découverte de la verveine		Gâteau d'anniversaire roulé crème de marron	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"
Pain	Pain		Pain	Pain

^{*} Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral 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

