



Semaine 19 du : lundi 05 au vendredi 09 mai 2025

	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles HVE, brunoise, oignons risolés, persil) 		FERIE	Salade verte BIO, dés de fromage & vinaigrette
sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française) 	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) 			Gardiane de bœuf* *(Français) 
sans viande	Filet de poisson sauce aneth				Omelette sauce basquaise
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre risolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP 			
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 	Kiwi BIO 			Crème dessert 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)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre	Radis & beurre	Pizza au fromage "Pierre Clot"		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
sans viande					
Plat Principal	Chili sin carné 	Sauté de porc* sauce dijonnaise (Français, label rouge) 		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de colin frais meunière & sauce tartare 
sans viande					
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Quenelles natures sauce moutarde		Boulettes de pois chiche & sauce tomate	
Produits laitiers	St nectaire AOP 	Haricots plats HVE sautés à l'ail 		Semoule HVE aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *(choux-fleur BIO)
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre HVE de l'Alambic "Marcellaz Albanais" 	Yaourt BIO sucré de "Gruffy" (seau) 			Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme HVE au four 	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
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)

COUSCOUS PARTY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 21 du : lundi 19 au vendredi 23 mai 2025

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade portugaise (pdt HVE, pois chiche BIO, thon, olives, échalotes)	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes		Céleri rémoulade	Salade composée (salade verte BIO, maïs, croutons) & vinaigrette
sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Filet de poisson frais sauce nantua		Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (*semoule BIO) sauce tomate
sans viande	Omelette			Galette végétale	
Accompagnements	Carottes BIO persillées	Pennes BIO		Ratatouille fraîche	
Produits laitiers	Brie	Bûche du Pilat		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	Emmental râpé BIO
Dessert	Pomme de "Cercier"	Compote de coing		Gâteau d'anniversaire Clafouti aux abricots	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémy"
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)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 22 du : lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pâté croute & cornichon		FERIE	FERIE
sans viande		Oeufs durs & mayonnaise			
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce curry			
sans viande					
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé			
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince"	Nectarine (sous réserve)			
Pain	Pain	Pain			

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif		Produit Végé
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable		
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable				



Semaine 23 du : lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

(RETOURS MENUS DE SECOURS)

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	Tomates BIO & vinaigrette au basilic		Samoussa de légumes & salade verte	Taboulé (*semoule BIO)
sans viande					
Plat Principal	Steak haché* au jus (*Français) 	Cappelletti au fromage sauce crème 		Sauté de dinde* au caramel *(Français & égalim) 	Filet de poisson frais sauce citron 
sans viande					
Accompagnements	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes HVE) 			Nouilles chinoises	Duo d'haricots (haricots verts BIO & haricots beurre HVE) 
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " <i>Barras</i> " (seau) 	Emmental râpé			Cantal jeune AOP 
Dessert	Pêche	Crème dessert à la vanille		Litchis au sirop	Abricot 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)

REPAS A THEME CHINOIS

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 24 du : lundi 09 au vendredi 13 juin 2025

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Hors d'œuvre	JOURNEE DE SOLIDARITE	Salade de pommes de terre (pdt HVE, tomates, maïs, concombres)			Concombres BIO & vinaigrette
sans viande					
Plat Principal		Jambon au jus		Quiche au fromage 1001 Repas	Sauté de bœuf* au paprika
sans viande		Quenelles natures sauce aux herbes			*(Français, HVE) "Challonges"
Accompagnements		Ratatouille fraîche		Salade composée (maïs, croutons, dés de fromage) & vinaigrette	 
Produits laitiers		St nectaire AOP 		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"  	Filet de poisson sauce paprika
Dessert		Nectarine		Eclair au chocolat	Coquillettes BIO au beurre
Pain		Pain		Pain	Bûche du pilat
					Cerises
					Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles HVE) 		Tomates BIO & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *(carottes BIO)
sans viande					
Plat Principal	Chipolatas*   *(Porc Français, label rouge)	Galette végétale 		Sauté de veau* à la moutarde (* Français) 	Raviolis de légumes sauce tomate (<i>menu de secours</i>) 
sans viande					
Accompagnements	<i>Omelette piperade</i> Potatoes	Courgettes fraîches à la tomate Margériaz au lait AOP  <i>"coopérative de Lescheraines"</i>		<i>Filet de poisson sauce aneth</i> Petits pois carottes	
Produits laitiers	Yaourt HVE à la fraise des bois <i>"chèvrerie de Jérémie"</i>  	Tome des Bauges AOP <i>"coopérative de Lescheraines"</i>  		Crème anglaise	Emmental râpé
Fromage au lait cru*				Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière à la framboise 	Melon BIO 
Dessert		Abricots BIO 			
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 26 du : lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes (<i>menu de secours</i>)	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette		Salade verte & vinaigrette	Pastèque BIO
sans viande					
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce aurore	Filet de colin frais meunière & sauce tartare		Bolognaise (*bœuf Français & BIO) <i>Bolo végétale</i>	Pilon de poulet froid & mayonnaise <i>Œuf dur & mayonnaise</i>
sans viande					
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Blettes provençales		Spaghettis BIO	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " Barras " 	Camembert		Emmental râpé	Yaourt BIO à l'abricot de " Gruffy " (seau)
Dessert	Nectarine	Beignet chocolat		Compote de pommes (<i>menu de secours</i>)	
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)

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menus alternatifs	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			



Semaine 27 du : lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Hors d'œuvre	Salade de pois chiche BIO au curry	Tomates BIO & vinaigrette au basilic		Pastèque BIO 	Melon BIO 
sans viande					
Plat Principal	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide) 	Knack de porc* (Français) "Charvin" 		Croq' fromage "Pierre Clot" 	Sandwich (jambon beurre)
sans viande					
Accompagnements	Haricots verts BIO sautés	Purée de pommes de terre		Salade verte & vinaigrette	Chips
Produits laitiers	Comté AOP 	Cantal jeune AOP 			Yaourt à boire aromatisé
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince" 	Abricots		Cème dessert 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)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Produit local		Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Commerce équitable	
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable			