

# 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>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>
Radis	Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE)		Salade verte & vinaigrette	Œuf dur
<b>beurre</b>				<b>mayonnaise</b>
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français)	<b>Jambon sauce charcutière</b>		Filet de poisson sauce citron	Légumes chili
<i>Curry de pois chiche &amp; légumes au lait de coco</i>	<i>Filet de poulet sauce charcutière</i>			
	<i>Pané végétal</i>			
<b>Semoule BIO</b>	<b>Carottes BIO persillées</b>		<b>Brocolis BIO fleurette</b>	<b>Riz BIO façon pilaf</b>
<b>Yaourt BIO</b> à la verveine "Gruffy" (seau)	Comté AOP		Fromage fondu type fripon	St Nectaire AOP / <i>Tomme de chèvre "Alambic" (lait cru)</i>
	<b>Kiwi BIO</b>		Crumble pommes rhubarbe	<b>Banane BIO</b>
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 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		COMME CHEZ MAMIE	FERIE
Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Concombres BIO & AB vinaigrette ciboulette	
Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce vierge		Rôti de porc* au jus (*Français)	
 				
Omelette & sauce crème champignons			Rôti de dinde au jus	
			Tortilla	
Gratin de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel		Petits pois façon Française	
	Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)		Crème anglaise	
	 			
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier"		Gâteau d'anniversaire marbré	
	 			
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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>FERIE</b>
Lentilles HVE en salade (brunoise)	Céleri BIO rémoulade		Salade verte BIO & vinaigrette	
			🍷 croutons	
Filet de poulet* citron & romarin (*Français) 🇫🇷	Quenelles natures fraîches sauce napolitaine 		Hachis parmentier (*bœuf Français) 🇫🇷	
<i>Filet de poisson sauce citron &amp; romarin</i>			<i>Parmentier de légumes</i>	
Haricots verts BIO persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA			
Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	Bûche du pilat		Coulommiers	
Orange	Pomme cuite HVE  🍷 caramel		Compote de poires BIO "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.



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

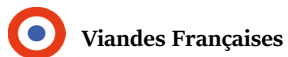
# Semaine 20 du : lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

\*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>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Betteraves rouges vinaigrette	Radis			
	✚ <i>beurre</i>			
Sauté de poulet* au paprika (*Français) 	Steak* haché au jus (*Français) 			
<i>Légumes chili sauce paprika</i>	<i>Filet de colin meunière</i>			
<b>Pennes BIO</b> semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail			
Yaourt sucré HVE " <i>Barras</i> "  	Brie			
<b>Pomme BIO</b> " <i>Cercier</i> "  	Eclair chocolat			
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 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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>		<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Mini roulé au fromage "Pierre Clot"	Concombres BIO & sauce crème aneth		Salade verte & vinaigrette	Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette
Sauté de veau* façon marenco (*Français) 	Chipolata* (*porc Français) "Challonges"  		 croutons  maïs	Gratin de poissons
Pané végétal	Merguez Filet de poisson sauce oseille		Tortilla 	
Choux-fleur BIO	Purée de pommes de terre		Ratatouille fraîche	Riz BIO façon pilaf
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Cantal jeune AOP 		Fromage fondu type fripon	Fromage frais nature sucré
Kiwi (sous réserve)	Compote de pommes BIO "Thomas le prince" 		Gâteau d'anniversaire chocolat framboise 	Fraises & sucre
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
<b>FERIE</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
	Lentilles* en salade (*HVE) 		<b>Pâté croute de volaille</b>	<b>Tomates BIO &amp; </b> vinaigrette basilic (à couper)
	Escalope de volaille* tikka masala (*Française)		<i>Cake aux légumes &amp; fromage</i>	Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges" 
	<i>Quenelles natures sauce aurore</i>		<b>Filet de poisson sauce ciboulette</b> 	<i>Curry de pois chiche sauce antillaise</i>
	Purée de courgettes (*courgettes HVE)		<b>Brocolis BIO sautés</b>	<b>Spaghettis BIO</b>
	Comté AOP		Yaourt sucré HVE "Barras" 	Emmental râpé (10g)
	Pomme "Cercier"		Fraises & sucre	Crème dessert vanille
	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 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>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Salade de perles ( <b>tomates BIO</b> , <b>concombres BIO</b> , citron, menthe)		<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Rillettes de sardines
Sauté de porc* sauce cajun (*Français) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière		Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français) 	Quiche au fromage <b>1001 repas</b> 
Sauté de poulet cajun Quenelles natures sauce cajun	 sauce tartare		<b>Bolo végétale</b>	
Pommes dauphine	Côte de bettes persillées		Mélange de céréales (*boulgour BIO)	Salade verte & vinaigrette
Margériaz  "coopérative de Lescheraines"	Brie / <b>Tome des bauges AOP</b> (lait cru)  			Fromage frais nature sucré
Compote <b>pommes framboises</b> BIO "Thomas le Prince" 	Nectarine		Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie"  	<b>Abricot BIO</b> 
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
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>ANIMATION "BALADE A LA MER"</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO 		Tomates BIO &  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) 		 billes de mozza	Galette végétale
Tortilla			Filet de saumon frais sauce fines herbes 	
Carottes BIO persillées			Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage)	Courgettes fraîches aux herbes
Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)  	Emmental râpé			Bûche du Pilat
Pêche	Cocktail de fruits au sirop léger		Tarte au citron	Cerises
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>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		<b>Concombres BIO &amp; 4B</b> vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (*courgettes BIO ail & fines herbes)
<b>Jambon sauce madère</b>	Steak haché* au jus (*Français) 		Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (*Français) 	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours) 
<i>Rôti de dinde sauce madère</i> <i>Quenelles natures sauce aurore</i>	<i>Filet de colin meunière &amp; sce tartare</i>		<i>Samoussa de légumes</i>	
Gratin de pommes de terre	Petits pois façon Française		<b>Haricots verts BIO persillés</b>	
	Coulommiers		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "Gruffy" (seau) 	<b>Abricot BIO 4B</b>		<b>Gâteau d'anniversaire roulé</b> crème pâtissière framboise	<b>Pastèque BIO 4B</b>
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>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>REPAS FROID</b> ☀️
Macédoine de légumes ( <i>menus de secours</i> )	Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)		<b>Concombres BIO</b> & <b>AB</b> sauce fromage blanc ciboulette	<b>Pastèque BIO</b> <b>AB</b>
<b>Knack de porc* (*Français)</b> "Charvin" 🇫🇷 📍	Filet de poisson <b>frais</b> <b>POISSON FRAIS</b>		Bolognaise 🇫🇷 (bœuf <b>Français</b> )	"Compose ton wrap" Œuf dur Galette wrap
<b>Knack de volaille</b> <b>Omelette &amp; sauce barbecue</b>	🌿 <b>sauce tartare</b>		<b>Bolo végétale</b>	<b>sauce blanche</b> 🌿 <b>salade verte</b>
Purée de pommes de terre	Salade de riz (* <b>riz BIO</b> )		<b>Spaghettis BIO</b>	🌿 <b>maïs</b> <b>tomates</b>
St Nectaire <b>AOP</b> 🇫🇷	Yaourt sucré HVE " <b>Barras</b> " 🇫🇷 📍		Emmental râpé	Fromage frais aux fruits
Pêche	<b>Melon BIO</b> <b>AB</b>		Compote de pommes ( <i>menu de secours</i> )	Beignet au chocolat
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>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		<b>Pastèque BIO</b> 	<b>Melon BIO</b> 
Pilon de poulet au jus	<b>Jambon* blanc cuit (*porc)</b>  <b>cornichon</b>		Croq' fromage  "Pierre Clot"	Sandwich ( <b>jambon*</b> beurre) (*porc)
<i>Galette végétale</i>	<i>Tranche végétale &amp; cornichon</i>			<i>Sandwich thon mayonnaise</i>
<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel	Taboulé (* <b>semoule BIO</b> )		Salade verte & vinaigrette	Chips
Comté <b>AOP</b> 	Cantal jeune <b>AOP</b> 			Yaourt à boire aromatisé
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le prince"</b> 	<b>Abricots BIO</b> 		Cème dessert chocolat	
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