

Semaine 02 du : lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

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

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza tomate fromage <i>"Pierre Clot"</i>		Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Endives (à couper) & vinaigrette  croutons
Tajine de poulet* (*Français)  bouillon <i>Légumes chili</i>	Galette végétale 		Filet de poisson sauce citron 	Bolognaise (*bœuf Français)  <i>Bolo végétale (pois chiche)</i>
Semoule BIO	Epinards BIO hachés béchamel		Brocolis BIO fleurette	Spaghettis BIO
St nectaire AOP 	Margériaaz <i>"coopérative de Lescheraines"</i>  Reblochon AOP* <i>"Arbusigny"</i>   Clémentine BIO 		Yaourt BIO sucré <i>"Gruffu"</i> (seau) 	Emmental râpé
Pomme BIO "Cercier"  			Galette des Rois 	Compote de poires BIO <i>"Thomas le Prince"</i> 
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 03 du : lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

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

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichons, oignons)	Râpé de choux blanc BIO vinaigrette		Rillettes de sardines	Salade verte BIO AB & vinaigrette
	 dés de fromage			
Veau* au miel (*Français & HVE) "Challonges"  	Jambon au jus		Quiche au fromage 	Gratin de poissons
Quenelles nature sauce moutarde	Rôti de dinde au jus Omelette sauce ciboulette			
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre		Haricots verts BIO sautés	Riz BIO façon pilaf
Brie			Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune AOP 
Poire BIO "Cercier"  	Crème dessert au chocolat		Banane BIO AB	Pomme cuite HVE + caramel 
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 04 du : lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

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

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté dubarry (choux-fleurs HVE) 	Salade de pommes de terre*, échalotes, ciboulette (*HVE) 		Céleri BIO rémoulade	Salade d' haricots verts BIO , œuf, thon, oignons rissolés
 croutons à l'ail				
Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO) 	Filet de colin frais meunière    sauce tartare		Pilon de poulet rôti au jus	Carbonnade de bœuf* (*Français) 
	Petits pois carottes		Pané végétal	Gratin de poissons
Emmental râpé BIO (10g)	Bûche du Pilat		Purée de courge* & pommes de terre (*courge BIO)	Blé HVE façon pilaf 
Yaourt arômatisé à la vanille HVE "Chèvrerie de Jérémy"  	Orange BIO 		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"   Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Coulommiers
Pain	Pain		 Pain	Kiwi BIO  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 05 du : lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

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

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Mini roulé fromage "Pierre Clot"	Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade composée & vinaigrette + croutons + maïs	Salade de mini pennes
Sauté de poulet sauce forestière (*Français)	Légumes chili		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce Nantua
Omelette sauce forestière			Tartiflette de dinde	
Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf		Poisson & gratin de pdt savoyard	Choux-fleur sautés
Yaourt sucré HVE "Barras" 	Comté AOP			Brie
Ananas frais	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Yaourt BIO à la myrtille "Gruffy" (seau)	Tome des Bauges AOP* "coopérative de Lescheraines"
Pain	Pain		Pain	Pomme BIO "Cercier"
				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 06 du : lundi 02 au vendredi 06 février 2026

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

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Céleri BIO rémoulade	Rosette + cornichon		Velouté de patate douce	Salade verte & vinaigrette
Sauté de porc sauce moutarde (*Français)	Terrine de légumes & mayonnaise Pavé de saumon frais sauce safranée		Boeuf* stroganoff (*Français)	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème
Sauté de dinde sauce moutarde Quenelles nature sauce moutarde			Filet de poisson sauce ciboulette	
Salsifis au jus	Semoule BIO		Carottes BIO confites	
Margériaaz "coopérative de Lescheraines"	Camembert		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Emmental râpé
Crêpe sucrée	Poire BIO "Cercier" 		Banane BIO	Compote de coing
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