

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

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		ANIMATION	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichon, surimi)	Salade verte & vinaigrette		Œuf dur & mayonnaise	Velouté de patate douce & pommes de terre 
Bœuf* façon bourguignon *(Français) 	Tajine de légumes & pois chiche 		Sauté de poulet* sauce forestière *(Français) 	 crotons à l'ail Filet de poisson sauce ciboulette 
<i>Omelette sauce fromagère</i>	 Bouillon épicié		<i>Quenelles natures sauce forestière</i>	
Carottes BIO persillées	Semoule BIO		Pommes dauphine	Brocolis BIO sautés
Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) 	Comté AOP 			Coulommiers
Pomme BIO "Cercier"  	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 		Tarte aux pommes paysanne 1001 Repas	Banane BIO 
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.

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

lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	FERIE ARMISTICE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Coleslaw (carottes BIO & chou blanc BIO)			Lentilles HVE en salade (brunoise de légumes)	Salade iceberg BIO & vinaigrette
				
Veau* façon blanquette " (*Français) 			Galette végétale 	Lasagnes  (*égrené de bœuf Français)
<i>Blanquette de poissons</i>				<i>Lasagnes végétal épinards & fromage</i>
Cœurs de blé BIO ALPINA			Haricots verts BIO sautés	
			Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Bûche du Pilat
			Tome des Bauges AOP* (lait cru) "coopérative de Lescheraines"	
			 	
Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie"  			Pomme BIO "Cercier"  	Cocktail de fruits au sirop léger
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 47 du : lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

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

lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		ANIMATION 	COMME CHEZ MAMIE
Pizza au fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Endives (à couper) vinaigrette  croutons		Salade composée (œuf dur, croutons & dés de fromage)	Salade de blé HVE , pois chiche BIO , oignons rissolés, persil 
Filet de poisson frais sauce oseille  	Gnocchis* sauce tomate (* semoule BIO) 		Saucisson* chaud Lyonnais (* Français) 	Sauté de poulet* sauce crème moutardée (* Français) 
Gratin de choux-fleur* (* HVE)			<i>Quenelles de brochet sauce nantua</i>	<i>Galette végétale</i>
Bleu AOP 	Emmental râpé		Pommes façon boulangères 	Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) 
Poire BIO "Cercier"  	Pomme cuite HVE  caramel 		Gâteau aux pralines concassées  <i>découverte de la praline</i>	Orange BIO 
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 48 du : lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

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

lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de brocolis* au fromage frais (*brocolis BIO)	Salade de pommes de terre* au thon (*pdt HVE) 		Céleri BIO rémoulade	Râpé de chou blanc BIO, surimi & dés de fromage
				
Quenelles natures fraîches sauce aurore 	Jambon sauce madère		Filet de colin frais meunière  	Gardiane de bœuf* (*Français) 
	Rôti de dinde sauce madère			Omelette sauce forestière
	Pané végétal			
Riz BIO façon pilaf	Mélange automnal (butternut, navets, carottes) au miel		Epinards BIO béchamel	Semoule BIO
Cantal jeune AOP 	Brie		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	
Clémentine BIO 	Kiwi BIO 		Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco 	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)

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

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

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Salade de riz (* riz BIO , maïs, cornichons, oignons rissolés)	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette		Salade romaine sauce façon césar	Rillettes de sardines
			 Croutons	
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (* Française) 	Gratin de poisson (colin & saumon) 		Veau à la moutarde (* Français) 	Quiche aux légumes 1001 repas 
Galette végétale	 Chapelure		Légumes chili	
Petits pois façon Française	Pommes vapeur		Blé HVE aux petits légumes 	Duo d'haricots (* haricots verts BIO)
St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne "Gruffy" (seau) 		Margérianz " coopérative de Lescheraines " 	Fromage fondu type fripon
Pomme BIO "Cercier"  			Compote de coing	Banane BIO 
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

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

lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de pâtes (mini penne, maïs, cornichon, tomates, olives)	Céleri BIO rémoulade		Salade verte BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Sauté de porc* aux épices cajun (*Français) 	Légumes chili 		Filet de poisson sauce à l'orange 	Hachis parmentier  (*égrené bœuf Français)
<i>Sauté de dinde aux épices cajun</i> <i>Pané végétal</i>				<i>Brandade de poisson</i>
Tajine de légumes	Riz BIO façon pilaf		Brocolis BIO sautés	
Fromage frais nature sucré	Bûche du Pilat Reblochon AOP* "Arbusigny" (lait cru)  		Yaourt nature sucré HVE "Barras" 	Camembert
Orange BIO 	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 		Gâteau d'anniversaire au chocolat 	Poire BIO "Cercier"  
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



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

lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		ANIMATION	LES CLASSIQUES
Pomelos & sucre	Pâté croute de volaille & cornichon		 Salade nordique (salade verte, saumon, crevettes)	Carottes BIO râpées vinaigrette
	Cake aux légumes			
Diot* au jus "Charvin" (*Français) 	Filet de colin frais meunière  sauce tartare		Escalope de volaille* fraîche sauce crème châtaignes (*Française) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate 
Saucisse de volaille Galette végétale	 		Pavé de saumon frais sauce nantua	
Polenta BIO crémeuse	Poêlée de légumes		Gratin de pommes de terre	
	Brie			Emmental râpé
Crème dessert à la vanille	Clémentine BIO 		Bûche pâtissière au chocolat & papillotes	Compote BIO  "Thomas le Prince"
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.