



Semaine 45 du : lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025

*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 & pomme de terre
				croutons à l'ail
Bœuf* façon bourguignon *(Français)	Tajine de légumes & pois chiche		Sauté de poulet* sauce forestière (*Français)	Filet de poisson sauce ciboulette
Omelette sauce fromagère	Vitii Bouillon épicé		Quenelles natures sauce forestière	
Carottes BIO persillées	Semoule BIO		Pommes dauphine	Brocolis BIO sautés
Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)	Comté AOP		CAMPAGNE	Coulommiers
Pomme BIO "Cercier"	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"		Tarte aux pommes paysanne 1001 Repas	Banane BIO 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





Semaine 46 du : lundi lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025

*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)
Blanquette de poissons			VEGE	Lasagnes végé épinards & fromage
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 Jérémy"			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 prefectoral d'avril 2019)

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



Viandes Françaises



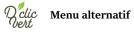
Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette







Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local







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 "Pierre Clot"	Endives (à couper) vinaigrette croutons		Salade composée (œuf dur, croutons & dés de fromage)	Salade de blé HVE , pois chiche BIO , oignons rissolés, persil
	Cromons		Croutons & des de fromage)	Bio, digitoris rissoles, persi
Filet de poisson frais	Gnocchis* sauce tomate		Saucisson* chaud Lyonnais	Sauté de poulet* sauce crème
sauce oseille	(*semoule BIO)		(*Français)	moutardée (*Français)
POISSON (FRAIS	PRODUIT			•
			Quenelles de brochet sauce nantua	Galette végétale
Gratin de choux-fleur* (*HVE)			Pommes façon boulangères	Carottes BIO
Bleu AOP	Emmental râpé			Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)
Poire BIO "Cercier"	Pomme cuite HVE caramel		Gâteau aux pralines concassées découverte de la praline	Orange 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 Environnementale BIO Au moins 1 aliment BIO dans la recette





Menu alternatif





Poisson Frais



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local





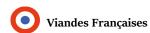
Semaine 48 du : lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

*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		INHID	
	Pané végétal			Omelette sauce forestière
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 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 prefectoral d'avril 2019)

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





Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale BIO dans la recette





Pett Menu alternatif





Poisson Frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local





Semaine 49 du : lundi 01er au vendredi 05 décembre 2025

*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 décem
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ M
Salade de riz (* riz BIO , maïs, cornichons, oignons rissolés)	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette		Salade romaine sauce façon césar	Rillettes de sar
			Croutons	
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (*Française)	Gratin de poisson (colin & saumon)		Veau à la moutarde (*Français)	Quiche aux légumes 1
0	Chapelure			VEGE
Galette végétale			Légumes chili	
Petits pois façon Française	Pommes vapeur		Blé HVE aux petits légumes	Duo d'harico (*haricots verts
St nectaire AOP	Yaourt BIO à la chataigne "Gruffy" (seau)		Margériaz "coopérative de Lescheraines"	Fromage fondu typ
Pomme BIO "Cercier"			Compote de coing	Banane BIC
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 50 du : lundi 08 au vendredi 12 décembre 2025

*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 pennes, 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 Françai s)
Sauté de dinde aux épices cajun				
Pané végétal				Brandade de poisson
Tajine de légumes	Riz BIO façon pilaf		Brocolis BIO sautés	
Fromage frais nature sucré	Bûche du Pilat		Yaourt nature sucré HVE "Barras"	Camembert
	Reblochon AOP* "Arbusigny" (lait cru)			
Orange BIO 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 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







Semaine 51 du : lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025



*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	PRISSIN (FRAIS)		Pavé de saumon frais sauce nantua	
Polenta BIO crémeuse	Poêlée de légumes		Gratin de pommes de terre	
	Brie		to le lo	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 prefectoral avril 2019)

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



Viandres 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

