

# 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
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza tomate fromage <i>"Pierre Clot"</i>		Duo de <b>carottes BIO</b> & panais râpés vinaigrette	Endives (à couper) & vinaigrette
Tajine de poulet*  (*Français)	Galette végétale 		Filet de poisson sauce citron 	 <b>croutons</b>
 <b>bouillon</b> <i>Légumes chili</i>				Bolognaise (*bœuf <b>Français</b> ) 
<b>Semoule BIO</b>	<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel		<b>Brocolis BIO</b> fleurette	<b>Spaghettis BIO</b>
St nectaire AOP 	Margériaz <i>"coopérative de Lescheraines"</i> 		<b>Yaourt BIO</b> sucré <i>"Gruffu"</i> (seau) 	Emmental râpé
<b>Pomme BIO "Cercier"</b>  	<b>Reblochon AOP*</b> <i>"Arbusigny"</i>  		Galette des Rois 	Compote de <b>poires BIO</b> <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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Salade de perles (maïs, cornichons, oignons)	Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette		Rillettes de sardines	<b>Salade verte BIO</b>  & vinaigrette
	 <b>dés de fromage</b>			
Veau* au miel (*Français & HVE) "Challonges "	<b>Jambon au jus</b>		Quiche au fromage 	Gratin de poissons
  <b>Quenelles natures sauce moutarde</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b>			
	<b>Omelette sauce ciboulette</b>			
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre		<b>Haricots verts BIO</b> sautés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf
Brie			Fromage fondu type "fripon"	Cantal jeune <b>AOP</b> 
<b>Poire BIO</b> "Cercier"  	Crème dessert au chocolat		<b>Banane BIO</b> 	Pomme cuite <b>HVE</b>   <b>caramel</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.



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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Velouté dubarry (choux-fleurs HVE) 	Salade de pommes de terre*, échalotes, ciboulette (*HVE)		<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Salade d' <b>haricots verts BIO</b> , œuf, thon, oignons rissolés
 <b>croutons à l'ail</b>				
Gnocchis* sauce tomate (* <b>semoule BIO</b> ) 	Filet de <b>colin frais</b> meunière  		Pilon de poulet rôti au jus	Carbonnade de bœuf* (* <b>Français</b> ) 
	 <b>sauce tartare</b>		<b>Pané végétal</b>	<b>Gratin de poissons</b>
	Petits pois carottes		Purée de courge* & pommes de terre (* <b>courge BIO</b> )	Blé HVE façon pilaf 
<b>Emmental râpé BIO</b> (10g)	Bûche du Pilat		Yaourt sucré HVE " <b>Pré Jourdan</b> "  	Coulommiers
Yaourt aromatisé à la vanille HVE " <b>Chèvrerie de Jérémy</b> "  	<b>Orange BIO</b> 		<b>Gâteau d'anniversaire</b> roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat 	<b>Kiwi 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 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
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Mini roulé fromage "Pierre Clot"	Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade composée & vinaigrette ❄️ croutons ❄️ maïs	Salade de mini penne
Sauté de poulet sauce forestière (*Français) 	Légumes chili 		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce Nantua 
Omelette sauce forestière			Tartiflette de dinde Poisson & gratin de pdt savoyard	
Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf			Choux-fleur sautés
Yaourt sucré HVE "Barras" 	Comté AOP 			Brie Tome des Bauges AOP* "coopérative de Lescheraines" 
Ananas frais	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 		Yaourt BIO à la myrtille "Gruffy" (seau) 	Pomme 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

# 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		Bœuf* stroganoff (*Français) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème 
Sauté de dinde sauce moutarde Quenelles natures sauce moutarde	Pavé de saumon frais sauce safranée  		Filet de poisson sauce ciboulette	
Salsifis au jus	Semoule BIO		Carottes BIO confites	
Margériaz "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