Semaine 36 du : lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	COMME CHEZ MAMIE		**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**
	Betteraves rouges BIO vinaigrette		Œuf dur Français & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
	Steak haché Français au jus		**Raviolis BIO** emmental basilic de Royans sauce tomate	Sauté de dinde Française façon blanquette
	Galette végétale & sauce barbecue			*Omelette & sauce ciboulette (à part)*
	Coquillettes BIO au beurre			**Carottes BIO** persillées
	Emmental râpé BIO Français		Margériaz au lait AOP *"coopérative de Lescheraines"*	**Yaourt BIO** sucré de Région *"Ferme du Parquet Gruffy"* *(seau)*
	Compote de **pommes BIO** *"Thomas le Prince Vallières"*		Kiwi gold	Gâteau au chocolat 1001 repas
	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Français — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 37 du : lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**COMME CHEZ MAMIE**		**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO		Tomates BIO (entières) & vinaigrette au basilic 1001 repas	Rillettes de sardines façon 1001 repas
Sauté de bœuf BIO Français sauce provençale	Chipolata de Région & HVE *"Ferme de Challonges"*		Gratin de poissons (colin & saumon)	Pizza fraîche tomate fromage *"Pierre Clot"*
Pané provençal	*Merguez* *Filet de poisson sauce oseille*			
Courgettes aux herbes	Pomme de terre rissolées		Riz BIO cuit façon pilaf	Salade verte, maïs, croutons & vinaigrette 1001 repas
Bûche du Pilat			Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE de Région *"GAEC Pré Jourdan"*
Brugnon Français	Yaourt à la fraise HVE de Région *"Chèvrerie de Jérémy"*		Pomme cuite HVE au four *caramel*	Pastèque BIO
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute valeur environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 38 du : lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**		**LES CLASSIQUES**	**STREET FOOD *"Fish & chips"***
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade de **pois chiche BIO**, tomates, concombres, féta		**Concombres BIO** & vinaigrette à la menthe 1001 repas	***Recette des p'tits chefs de Frangy :*** *Salade de fenouil vinaigrette à la pomme*
				bleu
Jambon au jus	Sauté de poulet Français sauce crème moutardée		Omelette fraîche aux œufs Français "Cocotine"	Filet **colin frais** meunière
Filet de poulet au jus				***sauce tartare 1001 repas***
Chili d'haricots blanc maïs patate douce	***Filet de poisson sauce crème moutardée***			
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots plats persillés		Ratatouille fraîche	Potatoes
Cantal jeune **AOP**	St Nectaire **AOP**		Yaourt sucré HVE de Région ***"GAEC Barras"***	Comté **AOP**
Compote de pommes ***"Thomas le Prince Vallières"***	Prune Française (sous réserve)		Gâteau d'anniversaire 1001 repas **Moëlleux citron**	**Raisins BIO**
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 39 du : lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**		**ANIMATION "Repas automnal"**	**LES CLASSIQUES**
Salade de mini pennes, tomates, concombres, citron	**Céleri BIO** rémoulade		Velouté de **carottes BIO** & panais à la châtaigne façon 1001 repas	Lentilles Françaises & HVE, brunoise, oignons rissolés en salade
Filet de poisson sauce safranée	Sauté de veau de Région & HVE façon axoa ***"Ferme de Challonges"***		Escalope de volaille Française fraîche sauce Normande	Pané provençal
	Quenelles natures sauce façon axoa		*Filet de poisson à la crème*	
Choux-fleur BIO sautés	Haricots blanc		Gratin de pommes de terre	**Epinards BIO** hachés béchamel
Margériaz / *Tome* * *des Bauges* ***AOP*** *(lait cru)* ***"coopérative de Lescheraines"***	Yaourt stracciatella ***yaourt BIO*** *sucré* ***"Gruffy"*** *(seau)*		Yaourt sucré HVE de Région ***"GAEC de Pré Jourdan"***	Brie
Prune Française (sous réserve)	***copeaux de chocolat noir***		Tarte aux pommes & noix	Poire William's Française ***"Thomas le Prince"***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

* *Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)*

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson Frais — **Produits Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 40 du : lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**		**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**
Salade de pommes de terre* sauce tartare (*HVE)	Concombres & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas		Mini roulé frais au fromage *"Pierre Clot"*	**Salade verte iceberg BIO** & vinaigrette 1001 repas
				croutons
Rôti de porc Français sauce moutarde	Quenelles natures **fraîches** sauce forestière		Filet de poisson sauce vierge	Gardiane de bœuf de Région & HVE *"Ferme de Challonges"*
Filet de poulet sauce moutarde				
Omelette				*Galette végétale sauce napolitaine*
Petits pois carottes	**Riz BIO** cuit façon pilaf		**Brocolis BIO** fleurette	**Blé BIO** aux petits légumes
Cantal jeune **AOP**	Camembert		Yaourt sucré HVE de Région *"GAEC de Barras"* *(seau)*	
Pomme BIO de Région *"Cercier"*	Compote **pommes myrtilles BIO** *"Thomas le Prince Vallières"*		**Raisins BIO**	Crème dessert à la vanille
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises · **Appellation d'Origine Protégée** · **Haute Valeur Environnementale** · **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** · ***Les p'tits PLUS***

Poisson Frais · **Produit Label Rouge** · **Pêche durable** · **Produit local**

Semaine 41 du : lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**PARTONS EN VOYAGE**		**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Macédoine de légumes	Duo de **carottes BIO** & **céleri BIO** vinaigrette		Radis & beurre (sous réserve)	Quiche au fromage **1001 repas**
Pavé de saumon **frais** & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas (POISSON FRAIS)	Sauté de dinde Française aux épices		Carbonara (lardons, crème)	Galette végétale *sauce samouraï*
	Samoussa de légumes		*Lingots BIO façon carbo*	
Pommes vapeur de Région HVE *"Frite des Alpes"*	**Choux-fleurs BIO** en gratin		**Spaghettis BIO**	**Haricots verts BIO** sautés
St Nectaire **AOP**	Brie		Emmental râpé Français	Fromage frais sucré
Poire BIO de Région *"Cercier"*	Beignet au chocolat		Cocktail de fruits (individuel)	**Banane BIO**
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'origine protégée** — **Haute Valeur Enivronnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 42 du : lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**COMME CHEZ MAMIE**		**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**
Duo de **carottes BIO** & panais vinaigrette	Salade de **pépinettes BIO**, maïs, cornichons, surimi		**Céleri BIO** rémoulade	Velouté de courge* & cumin façon 1001 repas (***courge BIO**)
				découverte du cumin
Boulettes au bœuf Français sauce barbecue	Sauté de porc Français façon grand-mère (lardons, champignons, oignons)		Filet de **colin frais** meunière ***sauce béarnaise 1001 repas***	Gnocchis* sauce fromagère (***semoule BIO**)
	Sauté de dinde façon grand-mère		*découverte de l'estragon*	
Filet de poisson sauce barbecue	***Tortilla***			
Purée de patate douce	Salsifis à la verveine		**Epinards BIO** hachés béchamel	
	Bûche du Pilat		Fromage frais sucré	Emmental râpé Français
Yaourt BIO à la châtaigne de Région ***"Ferme du Parquet Gruffy"*** *(seau)*	Orange		Gâteau d'anniversaire 1001 repas **Roulé à la myrtille**	Compote de coing de Région ***"Thomas le Prince"***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche Durable** — **Produit local**