












Semaine 17 du : lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

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

| lundi 20 avril 2026 | mardi 21 avril 2026 | mercredi 22 avril 2026 | jeudi 23 avril 2026 | vendredi 24 avril 2026 |
|---|--|------------------------|---|--|
| PARTONS EN VOYAGE | COMME CHEZ MAMIE | | LES CLASSIQUES | PARTONS EN VOYAGE |
| Radis | Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE)  | | Salade verte & vinaigrette | Œuf dur |
|  beurre | | | |  mayonnaise |
| Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français)  | Jambon sauce charcutière | | Filet de poisson sauce citron  | Légumes chili  |
| <i>Curry de pois chiche & légumes au lait de coco</i> | <i>Pané végétal</i> | | | |
| Semoule BIO | Carottes BIO persillées | | Brocolis BIO fleurette | Riz BIO façon pilaf |
| Yaourt BIO à la verveine "Gruffy" (seau)  | Comté AOP  | | Fromage fondu type fripon | St Nectaire AOP / <i>Tomme de chèvre "Alambic" (lait cru)</i>  |
| | Kiwi BIO  | | Crumble pommes rhubarbe | 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.

Semaine 18 du : lundi 27 avril au vendredi 01er mai 2026

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









| lundi 27 avril 2026 | mardi 28 avril 2026 | mercredi 29 avril 2026 | jeudi 30 avril 2026 | vendredi 1 mai 2026 |
|--|------------------------------------|------------------------|--|---------------------|
| COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | | COMME CHEZ MAMIE | FERIE |
| Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre | Pizza tomate fromage "Pierre Clot" | | Concombres BIO & AB vinaigrette ciboulette | |
| Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Challonges" | Filet de poisson sauce vierge | | Rôti de porc* au jus (*Français) | |
| Omelette & sauce crème champignons | | | Tortilla | |
| Gratin de pommes de terre | Epinards BIO hachés béchamel | | Petits pois façon Française | |
| | Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) | | Crème anglaise | |
| Crème dessert au chocolat | Pomme BIO "Cercier" | | Gâteau d'anniversaire marbré | |
| 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 19 du : lundi 04 au vendredi 08 mai 2026

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

| lundi 4 mai 2026 | mardi 5 mai 2026 | mercredi 6 mai 2026 | jeudi 7 mai 2026 | vendredi 8 mai 2026 |
|--|--|---------------------|---|---------------------|
| LES CLASSIQUES | LES CLASSIQUES | | COMME CHEZ MAMIE | FERIE |
| Lentilles HVE en salade (brunoise) | Céleri BIO rémoulade | | Salade verte BIO & vinaigrette | |
| | | |  croutons | |
| Filet de poulet* citron & romarin (*Français)  | Quenelles natures fraîches sauce napolitaine  | | Hachis parmentier (*bœuf Français)  | |
| <i>Filet de poisson sauce citron & romarin</i> | | | <i>Parmentier de légumes</i> | |
| Haricots verts BIO persillés | Cœurs de blé BIO ALPINA | | | |
| Margériaz  "coopérative de Lescheraines" | Bûche du pilat | | Coulommiers | |
| Orange | Pomme cuite HVE   caramel | | Compote de poires BIO "Thomas le Prince"  | |
| 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 20 du : lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

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

| lundi 11 mai 2026 | mardi 12 mai 2026 | mercredi 13 mai 2026 | jeudi 14 mai 2026 | vendredi 15 mai 2026 |
|---|--|----------------------|-------------------|----------------------|
| PARTONS EN VOYAGE | LES CLASSIQUES | | FERIE | FERIE |
| Betteraves rouges vinaigrette | Radis | | | |
| |  <i>beurre</i> | | | |
| Sauté de poulet* au paprika (*Français)  | Steak* haché au jus (*Français)  | | | |
| <i>Légumes chili sauce paprika</i> | <i>Filet de colin meunière</i> | | | |
| Pennes BIO semi-complètes | Haricots plats sautés à l'ail | | | |
| Yaourt sucré HVE "Barras"   | Brie | | | |
| Pomme BIO "Cercier"   | Eclair chocolat | | | |
| 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 21 du : lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

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

| lundi 18 mai 2026 | mardi 19 mai 2026 | mercredi 20 mai 2026 | jeudi 21 mai 2026 | vendredi 22 mai 2026 |
|---|---|----------------------|---|--|
| COMME CHEZ MAMIE | COMME CHEZ MAMIE | | PARTONS EN VOYAGE | LES CLASSIQUES |
| Mini roulé au fromage "Pierre Clot" | Concombres BIO & sauce crème aneth | | Salade verte & vinaigrette | Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette |
| Sauté de veau* façon marenco (*Français) | Chipolata* (*porc Français) "Challonges" | | croutons maïs | Gratin de poissons |
| Pané végétal | Filet de poisson sauce oseille | | Tortilla | |
| Choux-fleur BIO | Purée de pommes de terre | | Ratatouille fraîche | Riz BIO façon pilaf |
| Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan" | Cantal jeune AOP | | Fromage fondu type fripon | Fromage frais nature sucré |
| Kiwi (sous réserve) | Compote de pommes BIO "Thomas le prince" | | Gâteau d'anniversaire chocolat framboise | Fraises & sucre |
| 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 22 du : lundi 25 au vendredi 29 mai 2026

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

| lundi 25 mai 2026 | mardi 26 mai 2026 | mercredi 27 mai 2026 | jeudi 28 mai 2026 | vendredi 29 mai 2026 |
|-------------------|--|----------------------|--|---|
| FERIE | PARTONS EN VOYAGE | | LES CLASSIQUES | COMME CHEZ MAMIE |
| | Lentilles* en salade (*HVE) | | Pâté croute de volaille | Tomates BIO & vinaigrette basilic (à couper) |
| | Escalope de volaille* tikka masala (*Française) | | <i>Cake aux légumes & fromage</i> | Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges" |
| | <i>Quenelles natures sauce aurore</i> | | Filet de poisson sauce ciboulette | <i>Curry de pois chiche sauce antillaise</i> |
| | Purée de courgettes (*courgettes HVE) | | Brocolis BIO sautés | Spaghettis BIO |
| | Comté AOP | | Yaourt sucré HVE "Barras" | Emmental râpé (10g) |
| | Pomme "Cercier" | | Fraises & sucre | Crème dessert vanille |
| | 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 23 du : lundi 01er au vendredi 05 juin 2026

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

| lundi 1 juin 2026 | mardi 2 juin 2026 | mercredi 3 juin 2026 | jeudi 4 juin 2026 | vendredi 5 juin 2026 |
|---|---|----------------------|--|---|
| PARTONS EN VOYAGE | LES CLASSIQUES | | COMME CHEZ MAMIE | COMME CHEZ MAMIE |
| Carottes BIO râpées vinaigrette | Salade de perles (tomates BIO , concombres BIO , citron, menthe) | | Céleri BIO rémoulade | Rillettes de sardines |
| Sauté de porc* sauce cajun (*Français) | Filet de colin frais meunière | | Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français) | Quiche au fromage 1001 repas |
| <i>Quenelles natures sauce cajun</i> | <i>sauce tartare</i> | | <i>Bolo végétale</i> | |
| Pommes dauphine | Côte de bettes persillées | | Mélange de céréales (* boulgour BIO) | Salade verte & vinaigrette |
| Margéraz "coopérative de Lescheraines" | Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru) | | | Fromage frais nature sucré |
| Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" | Nectarine | | Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémie" | Abricot BIO |
| 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.



Semaine 24 du : lundi 08 au vendredi 12 juin 2026

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

| lundi 8 juin 2026 | mardi 9 juin 2026 | mercredi 10 juin 2026 | jeudi 11 juin 2026  | vendredi 12 juin 2026 |
|--|---|-----------------------|---|--|
| COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | | ANIMATION "BALADE A LA MER" | LES CLASSIQUES |
| Taboulé (*semoule BIO) | Melon BIO  | | Tomates BIO &  vinaigrette au pesto | Salade d'haricots rouges, pois chiche BIO, maïs sauce cocktail |
| Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges"   | Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)  | |  billes de mozza | Galette végétale |
| Tortilla | | | Filet de saumon frais sauce fines herbes  | |
| Carottes BIO persillées | | | Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage) | Courgettes fraîches aux herbes |
| Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)   | Emmental râpé | | | Bûche du Pilat |
| Pêche | Cocktail de fruits au sirop léger | | Tarte au citron | Cerises |
| 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 Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

Semaine 25 du : lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

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














| lundi 15 juin 2026 | mardi 16 juin 2026 | mercredi 17 juin 2026 | jeudi 18 juin 2026 | vendredi 19 juin 2026 |
|---|--|-----------------------|---|---|
| COMME CHEZ MAMIE | LES CLASSIQUES | | PARTONS EN VOYAGE | LES CLASSIQUES |
| Betteraves rouges BIO vinaigrette | Pizza tomate fromage "Pierre Clot" | | Concombres BIO & AB vinaigrette à la menthe | Soupe froide de crocodile (* courgettes BIO ail & fines herbes) |
| Jambon sauce madère | Steak haché* au jus (* Français) | | Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (* Français) | Raviolis de légumes sauce tomate (<i>menu de secours</i>) |
| Quenelles natures sauce aurore | Filet de colin meunière & sce tartare | | Samoussa de légumes | |
| Gratin de pommes de terre | Petits pois façon Française | | Haricots verts BIO persillés | |
| | Coulommiers | | Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan" | Emmental râpé |
| Yaourt BIO à la vanille "Gruffy" (seau) | Abricot BIO AB | | Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière framboise | Pastèque BIO AB |
| 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 26 du : lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

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

| lundi 22 juin 2026 | mardi 23 juin 2026 | mercredi 24 juin 2026 | jeudi 25 juin 2026 | vendredi 26 juin 2026 |
|--|--|-----------------------|---|---|
| COMME CHEZ MAMIE | REPAS FROID ☀️ | | COMME CHEZ MAMIE | REPAS FROID ☀️ |
| Macédoine de légumes (<i>menus de secours</i>) | Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives) | | Concombres BIO &  sauce fromage blanc ciboulette | Pastèque BIO  |
| Knack de porc* (*Français) "Charvin"   | Filet de poisson frais  | | Bolognaise  (bœuf Français) | Œuf dur Galette wrap |
| Omelette & sauce barbecue |  sauce tartare | | Bolo végétale | sauce blanche |
| Purée de pommes de terre | Salade de riz (* riz BIO) | | Spaghettis BIO |  salade verte |
| St Nectaire AOP  | Yaourt sucré HVE "Barras"   | | Emmental râpé |  maïs tomates |
| Pêche | Melon BIO  | | Compote de pommes (<i>menu de secours</i>) | Beignet au chocolat |
| 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 27 du : lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2026

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

| lundi 29 juin 2026 | mardi 30 juin 2026 | mercredi 1 juillet 2026 | jeudi 2 juillet 2026 | vendredi 3 juillet 2026 |
|---|---|-------------------------|--|--|
| LES CLASSIQUES | REPAS FROID ☀️ | | COMME CHEZ MAMIE | REPAS FROID "PIQUE-NIQUE" ☀️ |
| Salade de pommes de terre (*pdt HVE) 🏆 | Tomates BIO & AB vinaigrette au basilic | | Pastèque BIO AB | Melon BIO AB |
| Pilon de poulet au jus | Jambon* blanc cuit (*porc) 🍷 cornichon | | Croq' fromage PRODUIT VEGE "Pierre Clot" | Sandwich (jambon* beurre) (*porc) |
| <i>Galette végétale</i> | <i>Tranche végétale & cornichon</i> | | | <i>Sandwich thon mayonnaise</i> |
| Epinards BIO hachés béchamel | Taboulé (* semoule BIO) | | Salade verte & vinaigrette | Chips |
| Comté AOP 🏆 | Cantal jeune AOP 🏆 | | | Yaourt à boire aromatisé |
| Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince" 📍 | Abricots BIO AB | | Cème dessert chocolat | BONNES VACANCES! |
| 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