

# Semaine 09 du : lundi 23 au vendredi 27 février 2026

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

lundi 23 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Velouté de carottes* & pommes de terre (*carottes BIO)	<b>LES CLASSIQUES</b> Céleri BIO rémoulade	<b>LES CLASSIQUES</b> Salade romaine & sauce façon César	<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Betteraves rouges BIO vinaigrette
Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges" <i>Légumes chili au paprika</i>	Filet de poulet* au jus (*Français)	Croustons Galette végétale	Gratin de poissons
Cœurs de blé BIO ALPINA	<i>Filet de poisson meunière</i> Brocolis BIO fleurette	Purée de courge (*courge BIO)	Riz sauvage mélangés
Margériaz "coopérative de Lescheraines" Poire BIO "Cercier"	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) Bugnes sucre glace	Crème anglaise Gâteau d'anniversaire au chocolat & noix	Cantal jeune AOP 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

Poisson frais

Au moins 1 aliment BIO dans la recette

Produit local

Pêche durable

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

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		ANTIMATON "BALADE EN MONTAGNE"	LES CLASSIQUES
Salade de pommes de terre au thon	Endives (à couper) & vinaigrette		Salade verte BIO & vinaigrette	Taboulé au petit épeautre (*épeautre BIO)
	croustons			
Sauté de poulet* tandoori (*Français)	Raviolis BIO aux légumes sauce tomate		Raclette (jambon / rosette)	Filet de poisson sauce oseille
			Knack de volaille & rôti de dinde	
	Tortilla		Galette végétale	
Carottes BIO confites			Pommes vapeur cornichon	Choux-fleur BIO en gratin
Brie	Emmental râpé		Fromage à raclette IGP	Bûche du Pilat
Kiwi BIO	Crème dessert à la vanille		Yaourt HVE à la myrtille "chèvrerie de Jérémie"	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



Produit Végétal

# Semaine 11 du : lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

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

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		Radis beurre	Salade d'haricots blancs, haricots rouges, maïs sauce cocktail
Légumes chili 	Sauté de veau* façon grand veneur (*Français & HVE) "Challonges"  		Brandade de poisson 	Rôti de dinde au jus
Riz BIO façon pilaf	Filet de poisson sauce Nantua			<i>Pané végétal</i>
Comté AOP 	Haricots verts BIO sautés			Epinards BIO hachés béchamel
<b>Reblochon AOP* "Arbusigny"</b> (lait cru)  	St nectaire AOP 		Coulommiers	Yaourt sucré HVE "barras" (seau) 
Compote de poires BIO "Thomas Le Prince" 	Orange BIO 		Cocktail de fruits au sirop léger	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



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

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

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<b>LES CLASSIQUES</b> Salade de perles (œuf dur, maïs, cornichons)	<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Duo de carottes BIO & panais vinaigrette		<b>LES CLASSIQUES</b> Salade verte BIO & vinaigrette	<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Salade de choux fleur HVE, échalotte, ciboulette vinaigrette
Quenelles natures fraîches sauce aurore 	Jambon sauce madère  Filet de poulet sauce madère  Galette végétale		Filet de colin frais meunière   sauce tartare 	Bolognaise  (bœuf Français)
Poêlée de légumes	Lentilles HVE 		Haricots beurre persillés	Spaghettis BIO  <i>bolo végétale (pois chiche)</i>
Fromage frais nature sucré	Margériaz "coopérative de Lescheraines" 		Camembert	Emmental râpé
Ananas frais  Pain	Compote pommes banane  Pain		Gâteau d'anniversaire orange & miel   Pain	Pomme BIO "Cercier"    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



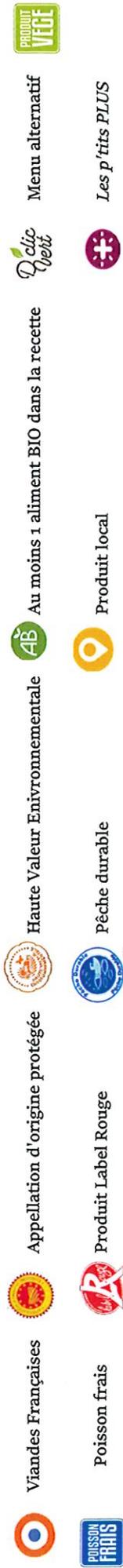
# Semaine 13 du : lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

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

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Taboulé (*boulgour BIO)	Céleri BIO rémoulade		Pomelos sucre	Rillettes de sardines
Escalope de volaille* fraîche sauce curry (*Française)  <i>Tortilla</i>	Filet de poisson sauce ciboulette 		Gardiane de bœuf* (Français & HVE) "Challonges"  <i>Mélange pois chiche carottes provençal</i>	Quiche au fromage 1001 repas 
Salsifis braisés au jus	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes		Mélange de céréales	Salade verte BIO & vinaigrette
Cantal jeune AOP	Bûche du Pilat <b>Tome des Bauges AOP*</b> (lait cru)		Fromage fondu type "fripon"	Yaourt sucré HVE "Pré-Jourdan" 
Kiwi BIO	Pomme cuite HVE caramel		Compote pommes coing	Poire 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 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Râpé de choux blanc BIO vinaigrette	Mini roulé au fromage "Pierre Clot"		Velouté de patate douce & pommes de terre	Salade verte & vinaigrette
Gnocchis BIO sauce tomate	Colombo de porc* (*Français)		Steak* haché sauce barbecue (*Français)	Pavé de saumon frais rôti
	Colombo de dinde			quartier de citron
	Quenelles naturelles sauce curry			
	Carottes BIO persillées		Haricots plats sautés	Cœurs de blé BIO
Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau)		Yaourt sucré HVE "Barras"	Brie
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier"		Orange	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 d'avril 2019)

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

