



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

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 |
|---|---|--------------------------|--|--|
| LES CLASSIQUES | | | | |
| Velouté dubarry (choux-fleurs HVE) | Salade de pommes de terre*, échalotes, ciboulette (*HVE) | | Céleri BIO rémoulade | Salade d' haricots verts BIO , œuf, thon, oignons rissoles |
| croustons à l'ail | Filet de colin frais meunière sauce tartare | | Pilon de poulet rôti au jus | Carbonnade de bœuf* (*Français) |
| Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO) | sauce tartare | | <i>Pané végétal</i> | <i>Gratin de poissons</i> |
| Emmental râpé BIO (10g) | Petits pois carottes | | Purée de courge* & pommes de terre (* course BIO) | Blé HVE façon pilaf |
| Yaourt aromatisé à la vanille HVE "Chèvre de Jérémy" | Bûche du Pilat | | Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan" | Coulommiers |
| Pain | Orange BIO | | Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat | Kiwi BIO |
| | 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 06 du : lundi 02 au vendredi 06 février 2026

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

| lundi 2 février 2026 COMME CHEZ MAMIE | mardi 3 février 2026 PARTONS EN VOYAGE | mercredi 4 février 2026 | jeudi 5 février 2026 COMME CHEZ MAMIE | vendredi 6 février 2026 LES CLASSIQUES |
|--|---|---|--|---|
| <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Sauté de porc sauce moutarde (*Français)</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde <i>Quenelles natures sauce moutarde</i></p> <p>Salsifs au jus</p> <p>Margériaz "coopérative de Lescheraines"</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>Pain</p> | <p>Rosette cornichon</p> <p><i>Terrine de légumes & mayonnaise</i></p> <p>Pavé de saumon frais sauce safranée</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Poire BIO "Cercier"</p> <p>Pain</p> | <p>Velouté de patate douce</p> <p>Bœuf* stroganoff (*Français)</p> <p><i>Filet de poisson sauce ciboulette</i></p> <p>Carottes BIO confites</p> <p>Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"</p> <p>Banane BIO</p> <p>Pain</p> | <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote de coing</p> <p>Pain</p> | |

* 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