



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 Betteraves rouges BIO vinaigrette		LES CLASSIQUES Œuf dur Français & mayonnaise		COMME CHEZ MAMIE 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		Margérian au lait AOP "coopérative de Lescheraines"		Yaourt BIO sucré de Région "Ferme du Parquet Griffy" (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 Jérôme 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"  <i>Merguez</i> <i>Filet de poisson sauce oseille</i>				Gratin de poissons (colin & saumon) 		Pizza fraîche tomate fromage "Pierre Clot"	
Courgettes aux herbes <i>Pané provençal</i>		Pomme de terre rissolées				Riz BIO cuit façon pilaf		Salade verte, maïs, croutons & vinaigrette 1001 repas	
Bûche du Pilat		Yaourt à la fraise HVE de Région "Chèvrerie de Jérémy"  				Fromage fondu type fripon		Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan" 	
Brugnon Français						Pomme cuite HVE au four  <i>caramel</i>		Pastèque BIO 	
Pain		Pain				Pain		Pain	

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme 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	
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		Filet de poisson sauce crème moutardée				Ratatouille fraîche		sauce tartare 1001 repas	
Chili d'haricots blanc mais patate douce		Haricots plats persillés				Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Barras"		Potatoes	
Cœurs de blé BIO Alpina		St Nectaire AOP				Gâteau d'anniversaire 1001 repas		Comté AOP	
Cantal jeune AOP		Prune Française (sous réserve)				Moëlleux citron		Raisins BIO	
Compote de pommes "Thomas le Prince Vallières"		Pain				Pain		Pain	

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme 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 penne, 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) copeaux de chocolat noir				Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Pré Jourdan"		Brie	
Prune Française (sous réserve)						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 Jérôme 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)






Vianes Françaises
Poisson Frais
Produits Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Haute Valeur Environnementale
Au moins 1 aliment BIO dans la recette
Produit local

Les p'tits PLUS

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	
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								Galette végétale sauce napolitaine	
Omelette						Brocolis BIO fleurette		Blé BIO aux petits légumes	
Petits pois carottes		Riz BIO cuit façon pilaf				Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Barras" (seau)			
Cantal jeune AOP		Camembert				Raisins BIO		Crème dessert à la vanille	
Pomme BIO de Région "Cercier"		Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince Vallières"				Pain		Pain	

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérémie 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		Sauté de dinde Française aux épices			Carbonara (lardons, crème)		Galette végétale	
		Samoussa de légumes			Lingots BIO façon carbo		sauce samourai	
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 Jérémie 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.



Vianes 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 42 du : lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026



SEMAINE DU GOUT

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 (*courage BIO)
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	découverte du cumin
Filet de poisson sauce barbecue	Sauté de dinde façon grand-mère Tortilla		découverte de l'estragon	Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)
Purée de patate douce	Salsifis à la verveine		Epinards BIO hachés béchamel	
Yaourt BIO à la châtaigne de Région "Ferme du Parquet Griffu" (seau)	Bûche du Pilat		Fromage frais sucré	Emmental râpé Français
Pain	Orange		Gâteau d'anniversaire 1001 repas Roulé à la myrtille	Compote de coing de Région "Thomas le Prince"
	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérémie 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.

