Semaine 19 du : lundi 05 au vendredi 09 mai 2025

	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles **HVE**, brunoise, oignons rissolés, persil)		**FERIE**	**Salade verte BIO**, dés de fromage & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(**Française**)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)			Gardiane de bœuf* *(**Français**)
sans porc					
Accompagnements	**Cœurs de blé BIO** ALPINA	**Epinards BIO** hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté **AOP**			
Dessert	Compote de **poires BIO** ***"Thomas le Prince"***	**Kiwi BIO**			Crème dessert au chocolat
Pain	Pain	Pain			Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre	Radis & beurre	Pizza au fromage ***"Pierre Clot"***		**Carottes BIO** râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
sans porc					
Plat Principal	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise (**Français, label rouge**)		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de **colin frais** meunière & sauce tartare
sans porc		***Sauté de poulet* sauce dijonnaise (*FR)***			
Accompagnements	**Riz BIO** façon pilaf	Haricots plats **HVE** sautés à l'ail		Semoule **HVE** aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *(**choux-fleur BIO**)
Produits laitiers	St nectaire **AOP**	**Yaourt BIO** sucré de "***Gruffy*** " (seau)			Fromage frais nature sucré
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre **HVE** de ***l'Alambic "Marcellaz Albanais"***				
Dessert	Pomme **HVE** au four	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

COUSCOUS PARTY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 21 du : lundi 19 au vendredi 23 mai 2025

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade portugaise (pdt **HVE**, **pois chiche BIO**, thon, olives, échalotes)	**Concombres BIO** & sauce fromage blanc fines herbes		Céleri rémoulade	Salade composée (**salade verte BIO**,maïs, croutons) & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(**Français**)	Filet de **poisson frais** sauce nantua		Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (***semoule BIO**) sauce tomate
sans porc					
Accompagnements	**Carottes BIO** persillées	**Pennes BIO**		Ratatouille **fraîche**	
Produits laitiers	Brie	Bûche du Pilat		Yaourt **HVE** sucré du "***Pré Jourdan*** "	**Emmental râpé BIO**
Dessert	Pomme de "***Cercier*** "	Compote de coing		**Gâteau d'anniversaire** **Clafouti aux abricots**	Yaourt **HVE** vanille ***"chèvrerie de Jérémy"***
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 22 du : lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pâté croute & cornichon		**FERIE**	**FERIE**
sans porc		*Oeufs durs & mayonnaise*			
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) *"Challonges"*	Filet de poisson sauce curry			
sans porc					
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP *"coopérative de Lescheraines"*	Yaourt arômatisé			
Dessert	Compote pommes framboises BIO *"Thomas le Prince"*	Nectarine (sous réserve)			
Pain	Pain	Pain			

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menu alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 23 du : lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

(RETOURS MENUS DE SECOURS)

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	Pizza au fromage ***"Pierre Clot"***	**Tomates BIO** & vinaigrette au basilic		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*__semoule BIO__)
sans porc					
Plat Principal	Steak haché* au jus (*__Français__)	Cappellettis au fromage sauce crème		Sauté de dinde* au caramel *(__Français & égalim__)	Filet de **poisson frais** sauce citron
sans porc					
Accompagnements	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes **HVE**)			**Riz BIO** façon pilaf	Duo d'haricots (**haricots verts BIO** & haricots beurre **HVE**)
Produits laitiers	Yaourt sucré **HVE** de ***"Barras"*** (seau)	Emmental râpé		Comté **AOP**	Cantal jeune **AOP**
Dessert	Pêche	Crème dessert à la vanille		Compote de **fraises BIO** ***"Thomas le Prince"***	**Abricot BIO**
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS								
Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	

Semaine 24 du : lundi 09 au vendredi 13 juin 2025

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Hors d'œuvre	**JOURNEE DE SOLIDARITE**	Salade de pommes de terre (pdt **HVE**, tomates, maïs, concombres)			**Concombres BIO** & vinaigrette
sans porc					
Plat Principal		Jambon au jus		Quiche au fromage **1001 Repas**	Sauté de bœuf* au paprika *(**Français, HVE**) ***"Challonges"***
sans porc		***Rôti de dinde au jus (FR)***			
Accompagnements		Ratatouille **fraîche**		Salade composée (maïs, croutons, dés de fromage) & vinaigrette	**Coquillettes BIO** au beurre
Produits laitiers		St nectaire **AOP**		Yaourt **HVE** sucré du ***"Pré Jourdan"***	Bûche du pilat
Dessert		Nectarine		Eclair au chocolat	Cerises
Pain		Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS										
	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Prépatation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	

Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles **HVE**)		Tomates BIO & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *(carottes BIO)
sans porc					
Plat Principal	Chipolatas* *(Porc Français, label rouge)	Galette végétale		Sauté de veau* à la moutarde (*Français)	Raviolis de légumes sauce tomate (***menu de secours***)
sans porc	***Merguez***				
Accompagnements	Potatoes	Courgettes **fraîches** à la tomate		Petits pois carottes	
Produits laitiers	Yaourt **HVE** à la fraise des bois ***"chèvrerie de Jérémy"***	Margériaz au lait AOP ***"coopérative de Lescheraines"***		Crème anglaise	Emmental râpé
Fromage au lait cru*		Tome des Bauges **AOP** ***"coopérative de Lescheraines"***			
Dessert		Abricots BIO		Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière à la framboise	Melon BIO
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS								
	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	

Semaine 26 du : lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes (***menu de secours***)	**Concombres BIO** & vinaigrette ciboulette		Salade verte & vinaigrette	**Pastèque BIO**
sans porc					
Plat Principal	Quenelles natures **fraiches** sauce aurore	Filet de **colin frais** meunière & sauce tartare		Bolognaise (*__bœuf Français & BIO__)	Pilon de poulet froid & mayonnaise
sans porc					
Accompagnements	**Riz BIO** façon pilaf	Blettes provençales		**Spaghettis BIO**	Salade de pommes de terre composée (pdt **HVE**)
Produits laitiers	Yaourt sucré **HVE** de ***"Barras"***	Camembert		Emmental râpé	**Yaourt BIO** à l'abricot de "***Gruffy*** " (seau)
Dessert	Nectarine	Beignet chocolat		Compote de pommes (***menu de secours***)	
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS

- Porc Français
- Volaille Française
- Appellation d'Origine Protégée
- Haute Valeur Environnementale
- Menus alternatif
- Bœuf / Veau Français
- Produit local
- Préparation contenant au moins 1 produit BIO
- Poisson Frais
- Commerce équitable
- La Région à du Gout
- Produit Label Rouge
- Produit fermier ou produit de la ferme
- Pêche durable

Semaine 27 du : lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Hors d'œuvre	Salade de **pois chiche BIO** au curry	**Tomates BIO** & vinaigrette au basilic		**Pastèque BIO**	**Melon BIO**
sans porc					
Plat Principal	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide)	Knack de porc* (**Français**) ***"Charvin"*** *Knack de volaille*		Croq' fromage ***"Pierre Clot"***	Sandwich (jambon beurre) *Sandwich thon mayonnaise*
sans porc					
Accompagnements	**Haricots verts BIO** sautés	Purée de pommes de terre		Salade verte & vinaigrette	Chips
Produits laitiers	Comté **AOP**	Cantal jeune **AOP**			Yaourt à boire aromatisé
Dessert	Compote **pommes framboises BIO** ***"Thomas le prince"***	Abricots		Cème dessert chocolat	C'est les vacances !
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS										
	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	