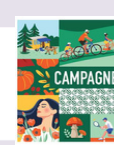


Semaine 45 du : lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025

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

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		ANIMATION	LES CLASSIQUES
Salade de perles (maïs, cornichon, surimi)	Salade verte & vinaigrette		Œuf dur & mayonnaise	Velouté de patate douce & pommes de terre 
				 croutons à l'ail
Bœuf* façon bourguignon *(Français) 	Tajine de légumes & pois chiche 		Sauté de poulet* sauce forestière *(Français) 	Filet de poisson sauce ciboulette 
	 Bouillon épicié			
Carottes BIO persillées			Pommes dauphine	Brocolis BIO sautés
Polenta BIO crémeuse	Semoule BIO		Champignons à la crème	Spaghettis BIO
Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) 	Comté AOP 			Coulommiers
Pomme BIO "Cercier"  	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 		Tarte aux pommes paysanne 1001 Repas	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



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

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

lundi 10 novembre 2025 COMME CHEZ MAMIE	mardi 11 novembre 2025 FERIE ARMISTICE	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025 LES CLASSIQUES	vendredi 14 novembre 2025 COMME CHEZ MAMIE
Coleslaw (carottes BIO & chou blanc BIO)			Lentilles HVE en salade (brunoise de légumes)	Salade iceberg BIO & vinaigrette
				
Veau* façon blanquette " (*Français) 			Galette végétale 	Lasagnes  (*égrené de bœuf Français)
Cœurs de blé BIO ALPINA			Haricots verts BIO sautés	
Petits pois façon Française			Quinoa	
			Margéraz  "coopérative de Lescheraines"	Bûche du Pilat
Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémie"			Pomme BIO "Cercier"	Cocktail de fruits au sirop léger
 			 	
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 47 du : lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025

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

lundi 17 novembre 2025 LES CLASSIQUES	mardi 18 novembre 2025 LES CLASSIQUES	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025 A NIMATION 	vendredi 21 novembre 2025 COMME CHEZ MAMIE
Pizza au fromage "Pierre Clot"	Endives (à couper) vinaigrette  croutons		Salade composée (œuf dur, croutons & dés de fromage)	Salade de blé HVE  poischiche BIO, oignons rissolés, persil 
Filet de poisson frais sauce oseille  	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO) 		Saucisson* chaud Lyonnais (*Français) 	Sauté de poulet* sauce crème moutardée (*Français) 
Gratin de choux-fleur* (* HVE)  Blé BIO			Quenelles de brochet sauce Nantua	Carottes BIO
			Pommes façon boulangères	Polenta
			Gratin de cardons	
Bleu AOP 	Emmental râpé			Yaourt sucré HVE "Barras" (seau) 
Poire BIO "Cercier"  	Pomme cuite HVE   caramel		Gâteau aux pralines concassées  découverte de la praline	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



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 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté de brocolis* au fromage frais (* brocolis BIO)	Salade de pommes de terre* au thon (*pdt HVE)		Céleri BIO rémoulade	Râpé de chou blanc BIO, surimi & dés de fromage
				
Quenelles natures fraîches sauce aurore	Jambon sauce madère		Filet de colin frais meunière	Gardiane de bœuf* (*Français)
	Rôti de dinde sauce madère			
Riz BIO façon pilaf	Mélange automnal (butternut, navets, carottes) au miel		Epinards BIO béchamel	Semoule BIO
Fondue de poireaux	Boulgour BIO		Ecrasé de pommes de terre	Julienne de légumes
Cantal jeune AOP	Brie		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	
				
Clémentine BIO	Kiwi BIO		Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco	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)

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

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

lundi 1 décembre 2025 COMME CHEZ MAMIE	mardi 2 décembre 2025 LES CLASSIQUES	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025 COMME CHEZ MAMIE	vendredi 5 décembre 2025 COMME CHEZ MAMIE
Salade de riz (*riz BIO, maïs, cornichons, oignons rissolés)	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette		Salade romaine sauce façon césar	Rillettes de sardines
			 Croutons	
Escalope de volaille* fraîche sauce normande (*Française) 	Gratin de poisson (colin & saumon)  Chapelure 		Veau à la moutarde (*Français) 	Quiche aux légumes 1001 repas 
Petits pois façon Française	Pommes vapeur		Blé HVE aux petits légumes 	Duo d'haricots (*haricotsvertsBIO)
Crozets	Brocolis		Champignons à la crème	
St nectaire AOP 	Yaourt BIO à la châtaigne "Gruffy" (seau) 		Margérian "coopérative de Lescheraines" 	Fromage fondu type fripon
Pomme BIO "Cercier"  			Compote de coing	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



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS

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

lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de pâtes (mini penne, maïs, cornichon, tomates, olives)	Céleri BIO rémoulade		Salade verte BIO & vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Sauté de porc* aux épices cajun (*Français) 	Légumes chili 		Filet de poisson sauce à l'orange 	Hachis parmentier  (*égrené bœuf Français)
Sauté de dinde aux épices cajun				
Tajine de légumes	Riz BIO façon pilaf		Brocolis BIO sautés	
Quinoa			Blé HVE	
Fromage frais nature sucré	Bûche du Pilat		Yaourt nature sucré HVE "Barras" 	Camembert
Orange BIO 	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 		Gâteau d'anniversaire au chocolat 	Poire 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



Semaine 51 du : lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025



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

lundi 15 décembre 2025 COMME CHEZ MAMIE	mardi 16 décembre 2025 LES CLASSIQUES	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025 LES CLASSIQUES
Pomelos & sucre	Pâté croute de volaille & cornichon			Carottes BIO râpées vinaigrette
				
Diot* au jus "Charvin" (*Français) 	Filet de colin frais meunière sauce tartare 			Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate 
Saucisse de volaille	 			
Polenta BIO crémeuse	Poêlée de légumes		MENU SURPRISE	
Choux-fleur persillés	Pât es			
	Brie			Emmental râpé
Crème dessert à la vanille	Clémentine BIO 			Compote BIO  "Thomas le Prince"
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.



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