

# 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   | COMME CHEZ MAMIE  |
| Betteraves rouges BIO<br>vinaigrette   | Pizza tomate fromage<br><i>"Pierre Clot"</i>  |                         | Duo de carottes BIO & panais<br>râpés vinaigrette  | Endives (à couper) & vinaigrette<br><br> <b>croutons</b> |
| Tajine de poulet*<br><br>(*Français)  | Galette végétale                             |                         | Filet de poisson sauce citron<br>     | Bolognaise (*bœuf Français)<br>                          |
|  bouillon   |   |                         |  |   |
| Semoule BIO  | Epinards BIO hachés béchamel  |                         | Brocolis BIO fleurette   | Spaghettis BIO  |
| Légumes couscous   | Quinoa  |                         | Riz BIO  | Gratin de poireaux  |
| St nectaire AOP   | Margériaaz "coopérative de<br>Lescheraines"  |                         | Yaourt BIO sucré "Gruyère" (seau)<br> | Emmental râpé   |
| Pomme BIO "Cercier"<br>  | Clémentine BIO                             |                         | Galette des Rois<br>                | Compote de poires BIO<br><i>"Thomas le Prince"</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



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits 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   |
|--|---|--------------------------|---|--|
| <b>LES CLASSIQUES</b>  | <b>COMME CHEZ MAMIE</b>   |                          | <b>COMME CHEZ MAMIE</b>   | <b>LES CLASSIQUES</b>  |
| Salade de perles<br>(maïs, cornichons, oignons)  | Râpé de <b>choux blanc BIO</b> vinaigrette<br><br>+ <b>dés de fromage</b> |                          | Rillettes de sardines   | <b>Salade verte BIO</b> <br>& vinaigrette |
| Veau* au miel<br>(*Français & HVE) "Challonges"<br>  | <b>Jambon au jus</b><br><br><i>Rôti de dinde au jus</i>                   |                          | Quiche au fromage    | Gratin de poissons   |
| Poêlée de légumes<br><br><b>Polenta BIO</b>  | Purée de pommes de terre<br><br>Endives braisées                          |                          | <b>Haricots verts BIO</b> sautés  | <b>Riz BIO</b> façon pilaf<br><br>Champignons à ma crème   |
| Brie   |   |                          | Fromage fondu type "fripon"   | Cantal jeune AOP                          |
| <b>Poire BIO</b> "Cercier"<br>                   | Crème dessert au chocolat   |                          | <b>Banane BIO</b>  | Pomme cuite HVE<br>+ <b>caramel</b>      |
| 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

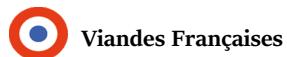
# Semaine 04 du : lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

\*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  | LES CLASSIQUES  |                          | LES CLASSIQUES  | COMME CHEZ MAMIE   |
| Velouté dubarry<br>(choux-fleurs HVE)    | Salade de pommes de terre*, échalotes, ciboulette (*HVE)   |                          | Céleri BIO rémoulade  | Salade d' <b>haricots verts BIO</b> , œuf, thon, oignons rissolés  |
|  croutons à l'ail  |   |                          |   |  |
| Gnocchis* sauce tomate<br>(*semoule BIO)   | Filet de <b>colin frais</b><br>meunière   |                          | Pilon de poulet rôti au jus   | Carbonnade de bœuf*<br>(*Français)  |
|   |  sauce tartare   |                          |   |  |
|   | Petits pois carottes  |                          | Purée de courge* & pommes de terre (*courge BIO)  | Blé HVE façon pilaf <br>Epinards    |
|   | Quinoa  |                          |   |  |
| Emmental râpé BIO (10g)   | Bûche du Pilat  |                          | Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"<br>  | Coulommiers  |
| Yaourt arômatisé à la vanille HVE<br>"Chèvrerie de Jérémy"<br>  | Orange BIO   |                          | Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat   | Kiwi 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

# Semaine 05 du : lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

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

| lundi 26 janvier 2026                            | mardi 27 janvier 2026                              | mercredi 28 janvier 2026 | jeudi 29 janvier 2026                              | vendredi 30 janvier 2026                          |
|--|--|--------------------------|--|---|
| LES CLASSIQUES                                   | PARTONS EN VOYAGE                                  |                          | COMME CHEZ MAMIE                                   | LES CLASSIQUES                                    |
| Mini roulé fromage<br><i>"Pierre Clot"</i>       | Carottes BIO râpées vinaigrette                    |                          | Salade composée & vinaigrette<br>✿ croutons ✿ maïs | Salade de mini pennes                             |
| Sauté de poulet sauce forestière<br>(*Français)  | Légumes chili                                      |                          | Tartiflette<br>(lardons, oignons, fromage)         | Filet de poisson frais<br>sauce Nantua            |
| Haricots beurre persillés<br><b>Boulgour BIO</b> | Riz BIO façon pilaf                                |                          | Tartiflette de dinde                               | Choux-fleur sautés<br><b>Polenta BIO crèmeuse</b> |
| Yaourt sucré HVE "Barras"<br>                    | Comté AOP  |                          |  | Brie  |
| Ananas frais                                     | Compote de pommes BIO<br><i>"Thomas le Prince"</i> |                          | Yaourt BIO à la myrtille "Gruffy"<br>(seau)        | Pomme BIO "Cercier"<br>                           |
| 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 06 du : lundi 02 au vendredi 06 février 2026

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

| lundi 2 février 2026  | mardi 3 février 2026  | mercredi 4 février 2026 | jeudi 5 février 2026  | vendredi 6 février 2026   |
|---|---|-------------------------|---|---|
| COMME CHEZ MAMIE  | PARTONS EN VOYAGE   |                         | COMME CHEZ MAMIE  | LES CLASSIQUES  |
| Céleri BIO rémoulade  | Rosette<br>+ cornichon  |                         | Velouté de patate douce   | Salade verte & vinaigrette  |
| Sauté de porc sauce moutarde<br>(*Français)  | Pavé de saumon frais sauce safranée   |                         | Boeuf* stroganoff<br>(*Français)   | Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème  |
| Sauté de dinde sauce moutarde   |   |                         |   |   |
| Salsifis au jus   | Semoule BIO   |                         | Carottes BIO confites   |   |
| Cœurs de blé BIO  | Brocolis BIO  |                         | Pommes vapeur   |   |
| Margéraz "coopérative de Lescheraines"       | Camembert   |                         | Yaourt sucré HVE<br>"Pré Jourdan"   | Emmental râpé   |
| Crêpe sucrée  | Poire BIO "Cercier"<br>           |                         | Banane BIO   | Compote de coing  |
| 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