

Semaine 19 du : Lundi 04 au vendredi 08 mai 2026

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

LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
lundi 4 mai 2026 Lentilles HVE en salade (brunoise) Filet de poulet* citron & romarin (*Français) <i>Filet de poisson sauce citron & romarin</i> Haricots verts BIO persillés Margériaz <i>"coopérative de Lescheraines"</i> Orange Pain	mardi 5 mai 2026 Céleri BIO rémoulade Quenelles natures fraîches sauce napolitaine Cœurs de blé BIO ALPINA Bûche du pilat Pomme cuite HVE caramél Pain	mercredi 6 mai 2026 Salade verte BIO & vinaigrette croustons Hachis parmentier (*boeuf Français) <i>Parmentier de légumes</i> Coulommiers Compote de poires BIO <i>"Thomas le Prince"</i> Pain	jeudi 7 mai 2026 COMME CHEZ MAMIE Pain	vendredi 8 mai 2026 FERIE

* 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 20 du : lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

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

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		FERIE	FERIE
Betteraves rouges vinaigrette	Radis + beurre			
Sauté de poulet* au paprika (*Français)	Steak* haché au jus (*Français)			
<i>Légumes chili sauce paprika</i>	<i>Filet de colin meunière</i>			
Pennes BIO semi-complètes	Haricots plats sautés à l'ail			
Yaourt sucré HVE "Barras"	Brie			
Pomme BIO "Cercier"	Eclair chocolat			
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



Produit Végé

Semaine 21 du : Lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

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

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
COMME CHEZ MAMIE Mini roulé au fromage "Pierre Claf"	COMME CHEZ MAMIE Concombres BIO & sauce crème aneth		PARTONS EN VOYAGE Salade verte & vinaigrette 🌱 croustons 🌱 mais Tortilla 	LES CLASSIQUES Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette
Sauté de veau * façon marenngo (*Français) 	Chipolata* (*porc Français) "Challonges" Merguez 	Filet de poisson sauce osseille	Ratatouille fraîche	Riz BIO façon pilaf
<i>Pané végétal</i> Choux-fleur BIO	Purée de pommes de terre			Fromage frais nature sucré
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan" 	Cantal jeune AOP 		Fromage fondu type fripon	Fromage frais nature sucré
Kiwi (sous réserve) 	Compote de pommes BIO "Thomas le prince" 		Gâteau d'anniversaire chocolat framboise 	Fraises & sucre
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 22 du : lundi 25 au vendredi 29 mai 2026

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

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FERIE Lentilles* en salade (*HVE)  Escalope de volaille* tikka masala (*Française)  <i>Quenelles natures sauce aurore</i> Purée de courgettes (*courgettes HVE)  Comté AOP  Pomme "Cercier"  Pain	PARIONS EN VOYAGE Escalope de volaille* tikka masala (*Française)  <i>Quenelles natures sauce aurore</i> Purée de courgettes (*courgettes HVE)  Comté AOP  Pomme "Cercier"  Pain		LES CLASSIQUES Pâté croûte de volaille <i>Cake aux légumes & fromage</i> Filet de poisson sauce ciboulette  Brocolis BIO sautés Yaourt sucré HVE "Barras"  Fraises & sucre  Pain	COMME CHEZ MAMIE Tomates BIO &  vinaigrette basilic (à couper) Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges"   <i>Curry de pois chiche sauce antillaise</i> Spaghettis BIO Emmental râpé (10g) Crème dessert vanille 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
									Primeur Végé