




# Semaine 23 du : lundi 01er au vendredi 05 juin 2026

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

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Salade de perles (tomates <b>BIO</b> , concombres <b>BIO</b> , citron, menthe)		<b>Céleri BIO</b> rémoulade	Rillettes de sardines
Sauté de porc* sauce cajun (*Français) 	Filet de colin frais meunière  sauce tartare	Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français) 		Quiche au fromage 1001 repas 
Sauté de poulet cajun		<i>Bolo végétale</i>		
<i>Quenelles natures sauce cajun</i>	Côte de bettes persillées	Mélange de céréales (*boulgour <b>BIO</b> )		Salade verte & vinaigrette
Pommes dauphine	Brie / <i>Tome des bauges AOP</i> (lait cru)  			Fromage frais nature sucré
Margéniac 		Yaourt fraise des bois HVE "chèvrerie de Jérémy"  		<b>Abricot BIO</b> 
"coopérative de Lescheraines"	Nectarine			
Compote <b>pommes framboises</b> 				
<b>BIO</b> "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.



Viandres Françaises



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Haute Valeur Environnementale 



Pêche durable



Produit local



Au moins 1 aliment **BIO** dans la recette



Les p'tits **PLUS**



Menu alternatif



# Semaine 24 du : lundi 08 au vendredi 12 juin 2026

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

lundi 8 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Taboulé (*semoule BIO)  Sauté de bœuf* au paprika (*Français & HVE) "Challonges"  <i>Tortilla</i>  Carottes BIO persillées  Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)	<b>LES CLASSIQUES</b>  Melon BIO  Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)  Emmental râpé  Cocktail de fruits au sirop léger  Pain	<b>ANIMATION "BALADE A LA MER"</b>  Tomates BIO & vinaigrette au pesto billes de mozza  Filet de saumon frais sauce fines herbes  Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage)  Tarte au citron  Pain	<b>LES CLASSIQUES</b>  Salade d'haricots rouges, pois chiche BIO, mais sauce cocktail  Galette végétale  Courgettes fraîches aux herbes  Bûche du Pilat  Cerises  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 Français



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée



Produit Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Produit local



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Les p'tits PLUS



# Semaine 25 du : lundi 15 au vendredi 19 juin 2026

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

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Pizza tomate fromage "Pierre Clot"		<b>Concombres BIO &amp;</b> vinaigrette à la menthe	Soupe froide de crocodile (*courgettes BIO ail & fines herbes)
Jambon sauce madère	Steak haché* au jus (*Français)		Sauté de poulet* sauce curry & lait de coco (*Français)	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours)
<b>Rôti de dinde sauce madère</b> <i>Quenelles natures sauce aurore</i>	<i>Filet de colin meunière &amp; sce tartare</i>		<i>Samoussa de légumes</i>	
Gratin de pommes de terre	Petits pois façon Française		<b>Haricots verts BIO</b> persillés	
<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "Gruffy" (seau)	Coulommiers		Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"	Emmental râpé
Pain	<b>Abricot BIO</b>		Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière framboise	<b>Pastèque BIO</b>
	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 26 du : lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

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

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Macédoine de légumes ( <i>menus de secours</i> )  Knack de porc* (*Français) "Charvin" Knack de volaille Omelette & sauce barbecue	<b>REPAS FROID</b> Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)  Filet de poisson frais sauce tartare  Salade de riz (*riz BIO)  Yaourt sucré HVE "Barras" Melon BIO		<b>COMME CHEZ MAMIE</b> Concombres BIO & sauce fromage blanc ciboulette  Bolognaise (bœuf Français)  Bolo végétale  Spaghettis BIO  Emmental râpé  Compote de pommes (menu de secours)  Pain	<b>REPAS FROID</b> Pastèque BIO  "Compose ton wrap" Œuf dur Galette wrap sauce blanche salade verte maïs tomates  Fromage frais aux fruits  Beignet au chocolat

\* 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 27 du : lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2026

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

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<b>LES CLASSIQUES</b> Salade de pommes de terre (*pdt HVE) 	<b>REPAS FROID</b>  <b>Tomates BIO &amp;</b>  vinaigrette au basilic		<b>COMME CHEZ MAMIE</b> <b>Pastèque BIO</b> 	<b>REPAS FROID "PIQUE-NIQUE"</b>  <b>Melon BIO</b> 
Pilon de poulet au jus  <i>Galette végétale</i>	Jambon* blanc cuit (*porc)  <b>cornichon</b>  <i>Tranche végétale &amp; cornichon</i>		Croq' fromage "Pierre Clot" 	Sandwich (jambon* beurre) (*porc)  <i>Sandwich thon mayonnaise</i>
<b>Epinards BIO</b> hachés béchamel  Comté AOP 	Taboulé (*semoule BIO)  Cantal jeune AOP 		Salade verte & vinaigrette  Cème dessert chocolat	Chips  Yaourt à boire aromatisé
Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le prince"</b> 	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



Pêche durable



Produits Label Rouge



Poisson Frais



Poisson Frais



Produit local



Pêche durable



Produits Label Rouge



Poisson Frais



Les p'tits PLUS



Menu alternatif



Pêche durable



Pêche durable



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local



Produit local