Semaine 45 du : lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
PARTONS EN VOYAGE	**LES CLASSIQUES**		**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Chou blanc BIO râpé vinaigrette	Salade de perles, maïs, œuf dur cornichons		Salade verte & vinaigrette façon 1001 repas	Velouté de patate douce & pommes de terre façon 1001 repas
				croutons à l'ail
Chili con carné (bœuf Français)	Galette végétale		Bœuf Français de région façon bourguignon ***Challonges***	Filet de poisson sauce ciboulette
Légumes chili			*Omelette fraîche & sauce paprika (à part)*	
Riz BIO cuit façon pilaf	**Carottes BIO** sautées		Pommes dauphine	**Brocolis BIO** sautés
Bûche du Pilat	Comté **AOP**		**Yaourt BIO** sucré de région ***"Ferme du Parquet Gruffy"*** (seau)	Coulommiers
Compote de poires ***"Thomas le Prince Vallières"***	Raisins (sous réserve)		*copeaux de chocolat noirs*	**Banane BIO**
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute valeur environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 46 du : lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Betteraves rouges BIO vinaigrette	**Carottes BIO** râpées vinaigrette à l'orange		**Céleri BIO** rémoulade	Salade de pommes de terre* (*HVE)
Tajine de légumes & **pois chiche BIO**	Colin pané aux 3 céréales		Rôti de porc Français & HVE sauce moutarde	Sauté de veau Français forestier
bouillon épicé	*sauce tartare*		*Rôti de dinde sauce moutarde*	
			Galette végétale sauce moutarde	*Quenelles natures sauce champignons*
Semoule BIO	**Epinards BIO** hachés béchamel		**Pâtes BIO**	Gratin aux **choux-fleurs BIO**
St Nectaire **AOP**	Margériaz au lait AOP / **Tome des Bauges AOP (lait cru)*		Emmental râpé Français	Fromage frais sucré
Poire BIO de région ***Cercier***	Eclair au chocolat		Cocktail de fruits (indiv)	**Pomme BIO** de région ***Cercier***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 47 du : lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
LES CLASSIQUES	**LES CLASSIQUES**		**ANIMATION *"Repas Lyonnais"***	**COMME CHEZ MAMIE**
Pizza fraîche tomate fromage *"Pierre Clot"*	Endives *(à couper par vos soins)* & vinaigrette *croutons*		Salade composée, œuf dur, croutons, & dés de fromage	Salade aux **pépinettes BIO**
Filet de poisson sauce oseille	Gnocchis*sauce tomate (***semoule BIO**)		Saucisson* chaud Lyonnais (*Porc Français)	Filet de poulet Français sauce crème
			Quenelles de brochet sauce Nantua	*Gratin de poissons*
Haricots verts BIO sautés			Pommes façon boulangères	Petits pois carottes
Yaourt sucré HVE de région *Barras*	Emmental râpé Français (20g)			Brie
Orange BIO	Yaourt à la vanille de région HVE *Chèvrerie de Jérémy*		Tarte au sucre	**Kiwi BIO**
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson Frais — **Produits Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 48 du : lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté au **brocolis BIO** & fromage frais	Salade de blé HVE **pois chiche BIO**, oignons persil		Duo de **carottes BIO** & panais râpés vinaigrette	Râpé de **choux rouge BIO** vinaigrette
Quenelles natures sauce aurore	Jambon au jus ***Rôti de dinde au jus***		Filet de colin frais meunière (POISSON FRAIS) ***sauce tartare***	Lasagnes au bœuf Français façon 1001 repas ***Lasagnes aux lingots BIO de pois chiche & lentilles de région***
	Pané végétal			
Riz BIO cuit façon pilaf	Haricots plats sautés à l'ail		Purée à la **courge BIO**	
Cantal jeune **AOP** / **Reblochon AOP "Arbusigny" (lait cru)*	Fromage frais sucré		Fromage fondu type fripon	Camembert
Pomme BIO de région ***Cercier***	**Clémentine BIO**		**Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière vanille & coulis de fruits rouges**	Compote **pommes myrtilles BIO** ***Thomas le Prince Vallières***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson Frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 49 du : lundi 30 novembre au vendredi 04 décembre 2026

lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE
Lentilles Françaises HVE en salade	Céleri BIO au fromage blanc		Salade romaine & sauce façon césar	Rillettes de sardines
			croutons	
Pilon de poulet Français rôti	Gratin aux 2 poissons (colin & saumon)		Sauté de bœuf BIO Français aux épices	Quiche au fromage façon 1001 repas
Tortilla			*Haricots rouges sauce cajun*	
Mélange automnal de carottes BIO, navet & butternut au miel	Pommes vapeur		Semoule BIO semi-complète	Duo d'haricots verts BIO & haricots beurre
Margériaz au lait AOP *coopérative de Lescheraines*	Yaourt BIO de région à la châtaigne *ferme du Parquet Gruffy* (seau)		Brie	Yaourt sucré HVE de région *Pré Jourdan*
Poire BIO de région *Cercier*			Compote de coing	Banane BIO
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'origine protégée** — **Haute Valeur Enivronnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**

Semaine 50 du : lundi 07 au vendredi 11 décembre 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
PARTONS EN VOYAGE	**PARTONS EN VOYAGE**		**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**
Mini roulé au fromage " ***Pierre Clot"***	Endives *(à couper par vos soins)* & vinaigrette *dés de fromage* *noix*		Salade verte & vinaigrette façon 1001 repas	**Choux-fleurs BIO** cuit *sauce béarnaise*
Sauté de dinde Française façon colombo	Mélange d'haricots blancs maïs & patate douce		Filet de poisson sauce au citron	Diot* au jus de Charvin *porc Français *Saucisse de volaille au jus*
Quenelles natures sauce curry				*Finger veggie*
Carottes BIO confites	**Blé BIO** façon pilaf		Petits pois façon Française	Ecrasé de pommes de terre
Fromage frais sucré			Yaourt sucré HVE de région ***Barras***	Comté **AOP**
Orange BIO	Crème dessert chocolat		**Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco**	**Pomme BIO** de région ***Cercier***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche Durable** — **Produit local**

Semaine 51 du : lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**		**ANIMATION "*Repas festif*"**	**LES CLASSIQUES**
Pomelos & sucre	Salade de mini pennes maïs cornichons olives vertes		Pâté croute de volaille & cornichon	**Carottes BIO** râpées vinaigrette
			Terrine de St Jacques & crème aneth	
Steak haché Français sauce barbecue	Sauté de porc Français & HVE au caramel		Pavé de saumon frais sauce écrevisse	**Raviolis BIO** emmental basilic sauce tomate de Royans
	Sauté de dinde Française au caramel			
Glette végétale sauce barbecue	***Filet de colin meunière***			
Lentilles **HVE** Françaises	**Brocolis BIO** fleurette		Gratin de pommes de terre	
	Yaourt sucré HVE de région ***Pré Jourdan***			Emmental râpé Français
Crème dessert à la vanille	**Clémentine BIO**		Bûche pâtissière au chocolat façon 1001 repas & papillotes	Compote **de pommes BIO** ***"Thomas le prince Vallières"***
Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandres Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**