



Semaine 19 du : lundi 05 au vendredi 09 mai 2025

	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles HVE, brunoise, oignons rissolés, persil)	Rosette & cornichon	FERIE	Salade verte BIO, dés de fromage & vinaigrette
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) 	Lasagnes de poissons		Gardiane de bœuf* *(Français)
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré		
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO	Pomme de Cercier		Crème dessert au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain		Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 20 du : lundi 12 au vendredi 16 mai 2025

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Hors d'œuvre	Radis & beurre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	Chou chinois & vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
Plat Principal	Chili sin carné 	Sauté de porc* sauce dijonnaise (Français, label rouge) 	Rôti de dinde* sauce forestière *(Française) 	Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de colin frais meunière & sauce tartare  
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats HVE sautés à l'ail 	Ecrasé de pommes de terre	Semoule HVE aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *(choux-fleur BIO)
Produits laitiers	St nectaire AOP 	Yaourt BIO sucré de " <i>Gruffy</i> " (seau) 	Cantal jeune AOP 		Fromage frais nature sucré
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre HVE de l' <i>Alambic "Marcellaz Albanais"</i>  				
Dessert	Pomme HVE au four 	Poire	Dessert lacté type flamby	Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

COUSCOUS PARTY

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable		



Semaine 21 du : lundi 19 au vendredi 23 mai 2025

	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade portugaise (pdt HVE, pois chiche BIO , thon, olives, échalotes) 	Concombres BIO & sauce fromage blanc fines herbes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade composée (salade verte BIO , maïs, croutons) & vinaigrette
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Filet de poisson frais sauce nantua 	Steak haché* au jus (*Français) 	Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (* semoule BIO) sauce tomate
Accompagnements	Carottes BIO persillées	Pennes BIO	Petits pois HVE au pesto & basilic	Ratatouille fraîche	
Produits laitiers	Brie	Bûche du Pilat	Yaourt nature sucré	Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan" 	Emmental râpé BIO
Dessert	Pomme de "Cercier"	Compote de coing	Fraises & sucre (5g)	Gâteau d'anniversaire Clafouti aux abricots	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémie"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



Semaine 22 du : lundi 26 au vendredi 30 mai 2025

	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Hors d'œuvre	Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre	Pâté crouste & cornichon	Radis & beurre	FERIE	FERIE
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) "Challonges"  	Filet de poisson sauce curry 	Gratin de coquillettes au jambon *(coquillettes BIO)		
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé	Camembert		
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" 	Nectarine (sous réserve)	Cocktail de fruits au sirop léger		
Pain	Pain	Pain	Pain		

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



Semaine 23 du : lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

(RETOURS MENUS DE SECOURS)

	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Hors d'œuvre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Soupe froide de petits pois à la menthe	Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*semoule BIO)
Plat Principal	Steak haché* au jus (*Français) 	Cappelletti au fromage sauce crème 	Falafel & sauce fromage blanc à la ciboulette (Froide) 	Sauté de dinde* au caramel *(Français & égalim) 	Filet de poisson frais sauce citron  
Accompagnements	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes HVE) 		Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf	Duo d'haricots (haricots verts BIO & haricots beurre HVE) 
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " <i>Barras</i> " (seau) 	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE du <i>Pré Jourdan</i>  	Comté AOP 	Cantal jeune AOP 
Dessert	Pêche	Crème dessert à la vanille	Gâteau marbré	Compote de fraises BIO " <i>Thomas le Prince</i> " 	Abricot BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable		



Semaine 24 du : lundi 09 au vendredi 13 juin 2025

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Hors d'œuvre	JOURNEE DE SOLIDARITE	Salade de pommes de terre (pdt HVE, tomates, maïs, concombres)	Salade d'haricots verts* façon niçoise *(HV BIO)		Concombres BIO & vinaigrette
Plat Principal		Jambon au jus	Sauté de veau* façon marengo *(Français)	Quiche au fromage 1001 Repas	Sauté de bœuf* au paprika *(Français, HVE) "Challonges"
Accompagnements		Ratatouille fraîche	Gnocchis* sauce tomate (semoule BIO)	Salade composée (maïs, croutons, dés de fromage) & vinaigrette	Coquillettes BIO au beurre
Produits laitiers		St nectaire AOP	Fromage type fripon	Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	Bûche du pilat
Dessert		Nectarine	Melon BIO	Eclair au chocolat	Cerises
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 25 du : lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles HVE) 	Pastèque BIO 	Tomates BIO & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *(carottes BIO)
Plat Principal	Chipolatas* *(Porc Français, label rouge)  	Galette végétale 	Escalope de volaille* fraîche sauce curry & lait de coco *(Française)	Sauté de veau* à la moutarde (* Français) 	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours) 
Accompagnements	Potatoes	Courgettes fraîches à la tomate	Blé BIO façon pilaf	Petits pois carottes	
Produits laitiers	Yaourt HVE à la fraise des bois "chèvrerie de Jérémy"	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Fromage frais nature sucré	Crème anglaise	Emmental râpé
Fromage au lait cru*	 	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines"  		Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière à la framboise 	Melon BIO 
Dessert		Abricots BIO 	Salade de fruits frais à la menthe		
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif	 Produit Végé
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable	
	 La Région du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable		



Semaine 26 du : lundi 23 au vendredi 27 juin 2025

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes (<i>menu de secours</i>)	Concombres BIO & vinaigrette ciboulette	Cake au fromage	Salade verte & vinaigrette	Pastèque BIO
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce aurore	Filet de colin frais meunière & sauce tartare	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons) 	Bolognaise (* bœuf Français & BIO) 	Pilon de poulet froid & mayonnaise
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Blettes provençales	Ratatouille fraîche	Spaghettis BIO	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " Barras " 	Camembert	St nectaire AOP	Emmental râpé	Yaourt BIO à l'abricot de " Gruffy " (seau)
Dessert	Nectarine	Beignet chocolat	Abricots	Compote de pommes (<i>menu de secours</i>)	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

REPAS FROID

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	



Semaine 27 du : lundi 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Hors d'œuvre	Salade de pois chiche BIO au curry	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Soupe froide de courgettes à la menthe	Pastèque BIO	Melon BIO
Plat Principal	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide)	Knack de porc* (Français) "Charvin"	Rôti de dinde froid & mayonnaise	Croq' fromage "Pierre Clot"	Sandwich (jambon beurre)
Accompagnements	Haricots verts BIO sautés	Purée de pommes de terre	Salade de pâtes (* pâtes BIO)	Salade verte & vinaigrette	Chips
Produits laitiers	Comté AOP	Cantal jeune AOP	Crème anglaise		Yaourt à boire aromatisé
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince"	Abricots	Gâteau au chocolat	Cème dessert chocolat	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	