



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)		FERIE	Salade verte BIO, dés de fromage & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)			Gardiane de bœuf* *(Français)
sans porc					
sans viande	Filet de poisson sauce aneth				Omelette sauce basquaise
Accompagnements	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
Produits laitiers	Coulommiers	Comté AOP			
Dessert	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO			Crème dessert au chocolat
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 VEGETAL
	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> "		Carottes BIO râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise (Français, label rouge)		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
sans porc					
sans viande		Sauté de poulet* sauce dijonnaise (*FR)		Boulettes de pois chiche & sauce tomate	
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Haricots plats HVE sautés à l'ail		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)			Fromage frais nature sucré
Fromage au lait cru*	Tomme de chèvre HVE de l'Alambic " <i>Marcellaz Albanais</i> "				
Dessert	Pomme HVE au four	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
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	Produit Végé
	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		Céleri rémoulade	Salade composée (salade verte BIO, maïs, croutons) & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Filet de poisson frais sauce nantua		Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (*semoule BIO) sauce tomate
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	Omelette			Galette végétale	
Accompagnements	Carottes BIO persillées	Pennes BIO		Ratatouille fraîche	
Produits laitiers	Brie	Bûche du Pilat		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	Emmental râpé BIO
Dessert	Pomme de "Cercier"	Compote de coing		Gâteau d'anniversaire Clafouti aux abricots	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémy"
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 Végétal
		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 croute & cornichon		FERIE	FERIE
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Oeufs durs & mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français, HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce curry			
<i>sans porc</i>	 				
<i>sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce provençale</i>				
Accompagnements	Gratin pommes de terre	Brocolis BIO fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé			
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince" 	Nectarine (sous réserve)			
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 VEGETAL
	 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		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (*semoule BIO)
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Steak haché* au jus (*Français) 	Cappelletti au fromage sauce crème 		Sauté de dinde* au caramel *(Français & égalim) 	Filet de poisson frais sauce citron  
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Pané végétal</i>			<i>Curry de légumes</i>	
Accompagnements	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes HVE) 			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		Comté AOP 	Cantal jeune AOP 
Dessert	Pêche	Crème dessert à la vanille		Compote de fraises BIO " <i>Thomas le Prince</i> " 	Abricot BIO 
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 VEGÉ
	 Bœuf / Veau Français	 LOCAL Produit local	 BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 POISSON FRAIS Poisson Frais	 FAIRTRADE Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 Label Rouge Produit Label Rouge	 PRODUIT FERMIER Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche Durable 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)			Concombres BIO & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Jambon au jus		Quiche au fromage 1001 Repas	Sauté de bœuf* au paprika *(Français, HVE) "Challonges"
sans porc		<i>Rôti de dinde au jus (FR)</i>			 
sans viande		<i>Quenelles natures sauce aux herbes</i>			<i>Filet de poisson sauce paprika</i>
Accompagnements		Ratatouille fraîche		Salade composée (maïs, croustons, dés de fromage) & vinaigrette	Coquillettes BIO au beurre
Produits laitiers		St nectaire AOP 		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"  	Bûche du pilat
Dessert		Nectarine		Eclair au chocolat	Cerises
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 VEGÉ
	 Bœuf / Veau Français	 LOCAL PRODUIT LOCAL	 BIO PRODUIT BIO	 POISSON FRAIS	 FAIRTRADE MAX HANVELLANE	
	 La Région à du Gout	 Label Rouge	 PRODUIT FERMIER PRODUIT BIO	 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)		Tomates BIO & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *(carottes BIO)
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Chipolatas* *(Porc Français, label rouge)	Galette végétale 		Sauté de veau* à la moutarde (* Français)	Raviolis de légumes sauce tomate (<i>menu de secours</i>)
sans porc	Merguez			<i>Filet de poisson sauce aneth</i>	
sans viande	<i>Omelette piperade</i>				
Accompagnements	Potatoes	Courgettes fraîches à la tomate		Petits pois carottes	
Produits laitiers	Yaourt HVE à la fraise des bois "chèvrerie de Jérémie" 	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"		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			
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
	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 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		Salade verte & vinaigrette	Pastèque BIO
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Quenelles natures fraîches sauce aurore	Filet de colin frais meunière & sauce tartare		Bolognaise (* bœuf Français & BIO) <i>Bolo végétale</i>	Pilon de poulet froid & mayonnaise <i>Ouf dur & mayonnaise</i>
<i>sans porc</i> <i>sans viande</i>					
Accompagnements	Riz BIO façon pilaf	Blettes provençales		Spaghettis BIO	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE de " Barras " 	Camembert		Emmental râpé	Yaourt BIO à l'abricot de " Gruffy " (seau)
Dessert	Nectarine	Beignet chocolat		Compote de pommes (<i>menu de secours</i>)	
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	PRODUIT VEGETE
	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		Pastèque BIO	Melon BIO
<i>sans porc / sans viande</i>					
Plat Principal	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide)	Knack de porc* (Français) "Charvin"		Croq' fromage "Pierre Clot"	Sandwich (jambon beurre)
<i>sans porc</i>		<i>Knack de volaille</i>			<i>Sandwich thon mayonnaise</i>
<i>sans viande</i>		<i>Omelette sauce barbecue</i>			
Accompagnements	Haricots verts BIO sautés	Purée de pommes de terre		Salade verte & vinaigrette	Chips
Produits laitiers	Comté AOP	Cantal jeune AOP			Yaourt à boire aromatisé
Dessert	Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince"	Abricots		Cème dessert 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	