

Semaine 34 du : lundi 17 au vendredi 21 août 2026

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

lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD "Compose ton burger"
Salade de lentilles* estivale (*HVE) 	Somité de choux-fleur (cru)  sauce béarnaise	Macédoine de légumes (menu de secours)	Concombres BIO &  sauce crème aneth 1001 repas	Courgettes râpées à la menthe
Jambon au jus	Sauté de poulet Français tandoori 	Raviolis de légumes sauce tomate (menu de secours)	Filet de poisson sauce pesto 	Steak haché  & pain burger
Rôti de dinde au jus Pané végétal	Lingots sauce tandoori			 cheddar, salade verte, kecthup Galette végétale
Haricots verts BIO sautés	Semoule BIO		Carottes BIO sautées	Potatoes
Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan"  	Yaourt BIO de Région à la vanille "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 
Pêche	Melon BIO 	Compote (menu de secours)	Roulé crème pâtissière framboise 1001 repas	
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)

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



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Semaine 35 du : lundi 24 au vendredi 28 août 2026

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

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	REPAS FROID ☀️
Betteraves rouges vinaigrette	Tomates BIO & vinaigrette au basilic	Salade de riz (*riz BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Rillettes de sardines façon 1001 repas
Sauté de veau Français 🇫🇷 au romarin	Rôti de dinde froid Français & mayonnaise 🇫🇷	Tortilla	Boulettes de bœuf Français sauce tomate 🇫🇷	Pizza au fromage
Omelette & sauce romarin (à part)	Terrine de poisson & mayonnaise		Légumes chili	
Cœurs de blé BIO Alpina	Salade de pommes de terre	Ratatouille	Spaghettis BIO	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
Bûche du Pilat	Brie	Fromage frais sucré	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Barras" (seau)
Salade de fruits frais	Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince Vallières" 📍	Nectarine	Crème dessert au chocolat	📍 🇫🇷 Abricot BIO AB
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)

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



Les p'tits PLUS



Poisson Frais



Produits Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Semaine 36 du : lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
LES CLASSIQUES				
Salade de perles, tomates, concombres, citron, menthe				
Filet de poulet sauce curry				
<i>Filet de poisson sauce curry</i>				
Duo d' haricots verts BIO & haricots beurre				
St Nectaire AOP 				
Pêche				
Pain				

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme 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 Français



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