

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

lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD "Compose ton hot dog"	REPAS FROID 
Carottes BIO râpées vinaigrette	Bouchée fromagère 1001 repas	Tomates BIO (entières) & vinaigrette au basilic 1001 repas	Soupe froide de petits pois à la menthe 1001 repas	Rillettes de sardines façon 1001 repas
		 <i>billes de mozza</i>		
Gnocchis* aux épinards, crème gratinés (* semoule BIO)	Escalope de volaille fraîche Française au jus 	Filet de poisson sauce citron 	Pain hot dog & chipolata  Française  Ketchup	Pizza tomate fromage fraîche "Pierre Clot"
	Omelette		Saucisse de volaille Falafel & sce fromage blanc ciboulette	
	Ratatouille fraîche	Riz BIO aux petits légumes	Potatoes	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
Brie	Yaourt BIO sucré de Région "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 		Cantal jeune AOP 	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan"  
Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince Vallières" 	Pastèque BIO 	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits frais	Pêche
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.

Semaine 29 du : lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

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

lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
PARTONS EN VOYAGE	FERIE	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES
Betteraves rouge vinaigrette		Concombres BIO &  sauce crème aneth 1001 repas	Salade verte & vinaigrette 1001 repas	Taboulé (*semoule BIO)
Colombo de porc Français 		Sauté de bœuf Français à la provençale 	Tortilla	Rôti de dinde au jus Français 
Colombo de dinde Quenelles nature sauce curry		Filet de poisson sauce provençale		Pané végétal
Semoule BIO		Pâtes BIO	Haricots verts BIO persillés	Carottes BIO sautées
Margériaz "coopérative de Lescheraines" 		Emmental râpé	Crème anglaise	Bûche du Pilat
Abricot BIO 		Poire cuite  chocolat	Gâteau marbré 1001 repas	Nectarine
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 30 du : lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026

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

lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Melon BIO 	Macédoine de légumes	Salade de mini penne tomates, cornichons, olives vertes	Tomates BIO (entières) & vinaigrette basilic 1001 repas	Pâté croute de volaille
			 fête	Cake aux légumes
Poulet façon tex mex	Raviolis BIO aux légumes du soleil de Royans sauce tomate	Sauté de veau Français au paprika 	Steak haché Français au jus 	Filet de colin frais meunière 
Omelette & sauce barbecue (à part)		Gnocchettis de lentilles sauce paprika	Quenelles natures sauce aurore	 sauce tartare
Riz BIO façon pilaf		Petits pois carottes	Cœurs de blé BIO ALPINA	Courgettes sautées aux herbes
Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé	St Nectaire AOP 		Comté AOP 
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince Vallières" 	Pastèque BIO 	Nectarine	Yaourt BIO de Région à la cerise "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 	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)

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 31 du : lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026

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

lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	REPAS FROID "STREET FOOD" ☀️	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de perles tomates, concombres, citron, menthe	Salade verte & vinaigrette 1001 repas	Soupe froide façon gaspacho (tomates, poivrons, concombres)	Céleri râpé sauce fromage blanc curry 1001 repas	Carottes BIO râpées vinaigrette
	✦ dés de fromage	"Compose ton wrap"		
Filet de poisson sauce vierge 	Tajine de poulet Français 	Oeuf dur & galette wrap	Jambon au jus	Lasagnes au bœuf Français façon 1001 repas 
	Tajine de pois chiche	✦ sauce blanche 1001 repas	Filet de poulet au jus	Lasagnes végé (égrené de pois)
Brocolis BIO fleurette	Semoule BIO	salade verte maïs tomates	Ratatouille fraîche	
Cantal jeune AOP 		Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Barras"  	Brie
Pêche	Ile flottante	Pastèque BIO 	Gâteau au chocolat 1001 repas	Cocktail de fruits au sirop léger
Pain	Pain	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.



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