



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade provençale (chou, courgettes, maïs, tomates)	Salade de lentilles (lentilles HVE, brunoise, oignons rissolés, persil)		<b>FERIE</b>	Salade verte BIO, dés de fromage & vinaigrette
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Escalope de volaille* fraîche au jus *(Française)	Tortilla (œuf, pommes de terre, oignons)			Gardiane de bœuf* *(Français)
<b>sans viande</b>	Filet de poisson sauce aneth				Omelette sauce basquaise
<b>Accompagnements</b>	Cœurs de blé BIO ALPINA	Epinards BIO hachés béchamel			Pommes de terre rissolées
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Comté AOP			
<b>Dessert</b>	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Kiwi BIO			Crème dessert au chocolat
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Radis & beurre	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "		<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette au cumin	Salade perlines (perles, tomates, concombres, citron, menthe)
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Chili sin carné	Sauté de porc* sauce dijonnaise (Français, label rouge)		Couscous (sauce ++) (Boulettes de bœuf & merguez)	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare
<b>sans viande</b>		 <i>Quenelles natures sauce moutarde</i>		<i>Boulettes de pois chiche &amp; sauce tomate</i>	 
<b>Accompagnements</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Haricots plats <b>HVE</b> sautés à l'ail		Semoule <b>HVE</b> aux épices & légumes couscous	Gratin de choux-fleur *( <b>choux-fleur BIO</b> )
<b>Produits laitiers</b>	St nectaïre AOP 	<b>Yaourt BIO</b> sucré de " <i>Gruffy</i> " (seau) 			Fromage frais nature sucré
<b>Fromage au lait cru*</b>	Tomme de chèvre <b>HVE</b> de <i>'Alambic "Marcellaz Albanais"'</i>  				
<b>Dessert</b>	Pomme <b>HVE</b> au four 	Poire		Gâteau au miel & fleur d'oranger	Fraises & sucre (5g)
<b>Pain</b>	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	 <b>PRODUIT VEGE</b>
	 Bœuf / Veau Français	 <b>LOCAL</b> Produit local	 <b>BIO</b> Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 <b>POISSON FRAIS</b> Poisson Frais	 <b>FAIRTRADE</b> Commerce équitable	
	 La Région à du Gout	 <b>Label Rouge</b> Produit Label Rouge	 <b>PREMIER</b> Produit fermier ou produit de la ferme	 <b>PÊCHE DURABLE</b> 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade portugaise (pdt HVE, <b>pois chiche BIO</b> , thon, olives, échalotes)	<b>Concombres BIO</b> & sauce fromage blanc fines herbes		Céleri rémoulade	Salade composée ( <b>salade verte BIO</b> , maïs, croustons) & vinaigrette
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau* au miel *( <b>Français</b> )	Filet de <b>poisson frais</b> sauce nantua		Filet de poulet au romarin & citron	Gnocchis* (* <b>semoule BIO</b> ) sauce tomate
<b>sans viande</b>	<i>Omelette</i>			<i>Galette végétale</i>	
<b>Accompagnements</b>	<b>Carottes BIO</b> persillées	<b>Pennes BIO</b>		Ratatouille <b>fraîche</b>	
<b>Produits laitiers</b>	Brie	Bûche du Pilat		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	<b>Emmental râpé BIO</b>
<b>Dessert</b>	Pomme de "Cercier"	Compote de coing		<b>Gâteau d'anniversaire</b> <b>Clafouti aux abricots</b>	Yaourt HVE vanille "chèvrerie de Jérémy"
<b>Pain</b>	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	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'Origine Protégée</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menu alternatif</b>
	<b>Bœuf / Veau Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Préparation contenant au moins 1 produit BIO</b>	<b>Poisson Frais</b>	<b>Commerce équitable</b>
	<b>La Région à du Gout</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Pêche durable</b>	



## 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	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette à la coriandre	<b>Pâté crouste</b> & cornichon		<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
sans viande		<i>Oeufs durs &amp; mayonnaise</i>			
Plat Principal	Sauté de bœuf* à la provençale (*Français. HVE) "Challonges"	Filet de poisson sauce curry			
sans viande	<i>Quenelles natures sauce provençale</i>				
Accompagnements	Gratin de pommes de terre	<b>Brocolis BIO</b> fleurette			
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt aromatisé			
Dessert	Compote <b>pommes framboises</b> <b>BIO "Thomas le Prince"</b>	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
	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	PRODUIT VEGETAL



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Pizza au fromage " <i>Pierre Clot</i> "	<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette au basilic		Salade verte & vinaigrette	Taboulé (* <b>semoule BIO</b> )
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Steak haché* au jus (* <b>Français</b> )	Cappelletti au fromage sauce crème		Sauté de dinde* au caramel * <b>(Français &amp; égalim)</b>	Filet de <b>poisson frais</b> sauce citron
<b>sans viande</b>	<i>Pané végétal</i>	<b>PRODUIT VEGET</b>		<i>Curry de légumes</i>	<b>POISSON FRAIS</b>
<b>Accompagnements</b>	Purée de courgettes & pommes de terre (*courgettes <b>HVE</b> )			<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Duo d'haricots ( <b>haricots verts BIO</b> & haricots beurre <b>HVE</b> )
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE</b> de " <i>Barras</i> " (seau)	Emmental râpé		Comté <b>AOP</b>	Cantal jeune <b>AOP</b>
<b>Dessert</b>	Pêche	Crème dessert à la vanille		Compote de <b>fraises BIO</b> " <i>Thomas le Prince</i> "	<b>Abricot BIO</b>
<b>Pain</b>	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 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 viande					
Plat Principal		Jambon au jus		Quiche au fromage <b>1001 Repas</b>	Sauté de bœuf* au paprika *(Français. HVE) "Challonges"
sans viande		Quenelles natures sauce aux herbes			
Accompagnements		Ratatouille fraîche		Salade composée (maïs, croustons, dés de fromage) & vinaigrette	Filet de poisson sauce paprika
Produits laitiers		St nectaire AOP		Yaourt HVE sucré du "Pré Jourdan"	Coquillettes BIO au beurre
Dessert	Nectarine		Eclair au chocolat	Bûche du pilat	
Pain	Pain		Pain	Cerises	
					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		
	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
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Salade de lentilles estivale (*lentilles HVE)		<b>Tomates BIO</b> & vinaigrette	Soupe froide de carottes au fromage ail & fines herbes *( <b>carottes BIO</b> )
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	<b>Chipolatas*</b> *( <b>Porc Français, label rouge</b> )	Galette végétale 		Sauté de veau* à la moutarde (* <b>Français</b> )	Raviolis de légumes sauce tomate ( <b>menu de secours</b> ) 
<b>sans viande</b>	<b>Omelette piperade</b>			<b>Filet de poisson sauce aneth</b>	
<b>Accompagnements</b>	Potatoes	Courgettes <b>fraîches</b> à la tomate		Petits pois carottes	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt <b>HVE</b> à la fraise des bois <b>"chèvrerie de Jérémy"</b>	Margériaz au lait AOP <b>"coopérative de Lescheraines"</b>		Crème anglaise	Emmental râpé
<b>Fromage au lait cru*</b>		<b>Tome des Bauges AOP</b> <b>"coopérative de Lescheraines"</b> 		<b>Gâteau d'anniversaire</b> <b>Roulé crème pâtissière à la framboise</b>	<b>Melon BIO</b>
<b>Dessert</b>		<b>Abricots BIO</b>		Pain	Pain
<b>Pain</b>	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
<b>Hors d'œuvre</b>	Macédoine de légumes ( <i>menu de secours</i> )	<b>Concombres BIO</b> & vinaigrette ciboulette		Salade verte & vinaigrette	<b>Pastèque BIO</b>
<b>sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles natures <b>fraîches</b> sauce aurore	Filet de <b>colin frais</b> meunière & sauce tartare		Bolognaise (* <b>boeuf Français &amp; BIO</b> ) <i>Bolo végétale</i>	Pilon de poulet froid & mayonnaise <i>Œuf dur &amp; mayonnaise</i>
<b>sans viande</b>					
<b>Accompagnements</b>	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	Blettes provençales		<b>Spaghettis BIO</b>	Salade de pommes de terre composée (pdt HVE)
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt sucré <b>HVE</b> de " <b>Barras</b> " 	Camembert		Emmental râpé	<b>Yaourt BIO</b> à l'abricot de " <b>Gruffy</b> " (seau)
<b>Dessert</b>	Nectarine	Beignet chocolat		Compote de pommes ( <i>menu de secours</i> )	
<b>Pain</b>	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
	Boeuf / 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
sans viande					
Plat Principal	Pané végétal & sauce type aïoli (Froide)	Knack de porc* (Français) "Charvin"		Croq' fromage "Pierre Clot"	Sandwich (jambon beurre) <i>Sandwich thon mayonnaise</i>
sans viande		<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	