

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
	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
 	Betteraves rouges BIO vinaigrette		Œuf dur Français & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
	Steak haché Français au jus 		Raviolis BIO emmental basilic de Royans sauce tomate 	Sauté de dinde Française façon blanquette 
	Galette végétale & sauce barbecue			Omelette & sauce ciboulette (à part)
	Coquillettes BIO au beurre			Carottes BIO persillées
	Emmental râpé BIO Français		Margériaz au lait AOP  "coopérative de Lescheraines"	Yaourt BIO sucré de Région  "Ferme du Parquet Gruffy" (seau)
	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince Vallières" 		Kiwi gold	Gâteau au chocolat 1001 repas
	Pain		Pain	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.

Semaine 37 du : lundi 07 au vendredi 11 septembre 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Taboulé (*semoule BIO)	Melon BIO 		Tomates BIO (entières) &  vinaigrette au basilic 1001 repas	Rillettes de sardines façon 1001 repas
Sauté de bœuf BIO Français sauce provençale 	Chipolata de Région & HVE "Ferme de Challonges"  		Gratin de poissons  (colin & saumon)	Pizza fraîche tomate fromage "Pierre Clot"
Pané provençal	Merguez  			
	Filet de poisson sauce oseille			
Courgettes aux herbes	Pomme de terre rissolées		Riz BIO cuit façon pilaf	Salade verte, maïs, croutons & vinaigrette 1001 repas
Bûche du Pilat			Fromage fondu type fripon	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan"  
Brugnon Français	Yaourt à la fraise HVE de Région "Chèvrerie de JérémY"  		Pomme cuite HVE au four   caramel	Pastèque BIO 
Pain	Pain		Pain	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 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 38 du : lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	STREET FOOD "Fish & chips"
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pois chiche BIO , tomates, concombres, fêta		Concombres BIO &  vinaigrette à la menthe 1001 repas	Recette des p'tits chefs de Frangy : Salade de fenouil vinaigrette à la pomme  bleu
Jambon au jus	Sauté de poulet Français  sauce crème moutardée		Omelette fraîche aux œufs Français "Cocotine"	Filet colin frais meunière 
<i>Filet de poulet au jus</i> <i>Chili d'haricots blanc mais patate douce</i>	<i>Filet de poisson sauce crème moutardée</i>			 sauce tartare 1001 repas
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots plats persillés		Ratatouille fraîche	Potatoes
Cantal jeune AOP 	St Nectaire AOP 		Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Barras"  	Comté AOP 
Compote de pommes  "Thomas le Prince Vallières"	Prune Française (sous réserve)		Gâteau d'anniversaire 1001 repas Moëlleux citron 	Raisins BIO 
Pain	Pain		Pain	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 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 39 du : lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		ANIMATION "Repas automnal"	LES CLASSIQUES
Salade de mini pennes, tomates, concombres, citron	Céleri BIO rémoulade		Velouté de carottes BIO & panais à la châtaigne façon 1001 repas	Lentilles Françaises & HVE, brunoise, oignons rissolés en salade
Filet de poisson sauce safranée 	Sauté de veau de Région & HVE façon axoa <i>"Ferme de Challonges"</i>  		Escalope de volaille Française fraîche sauce Normande 	Pané provençal
	<i>Quenelles natures sauce façon axoa</i>		<i>Filet de poisson à la crème</i>	
Choux-fleur BIO sautés	Haricots blanc		Gratin de pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel
Margériaz / <i>Tome * des Bauges AOP (lait cru) "coopérative de Lescheraines"</i> 	Yaourt stracciatella  yaourt BIO sucré <i>"Gruffy"</i> (seau)		Yaourt sucré HVE de Région <i>"GAEC de Pré Jourdan"</i>  	Brie
Prune Française (sous réserve)	 <i>copeaux de chocolat noir</i>		 Tarte aux pommes & noix  	Poire William's Française <i>"Thomas le Prince"</i> 
Pain	Pain		Pain	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.

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



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



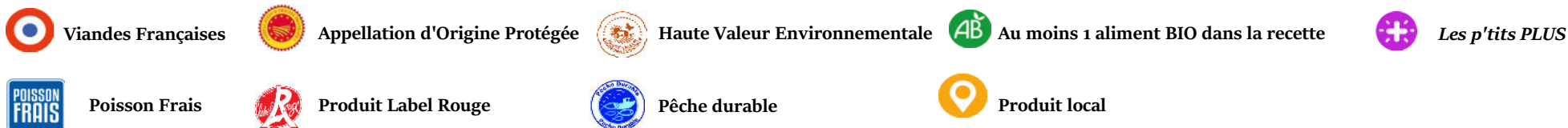
Produit local



Semaine 40 du : lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de pommes de terre* sauce tartare (*HVE)	Concombres & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas		Mini roulé frais au fromage "Pierre Clot"	Salade verte iceberg BIO & vinaigrette 1001 repas
				croutons
Rôti de porc Français	Quenelles natures fraîches sauce forestière		Filet de poisson sauce vierge	Gardiane de bœuf de Région & HVE "Ferme de Challonges"
Filet de poulet sauce moutarde				Galette végétale sauce napolitaine
Omelette				
Petits pois carottes	Riz BIO cuit façon pilaf		Brocolis BIO fleurette	Blé BIO aux petits légumes
Cantal jeune AOP	Camembert		Yaourt sucré HVE de Région "GAEC de Barras" (seau)	
Pomme BIO de Région "Cercier"	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince Vallières"		Raisins BIO	Crème dessert à la vanille
Pain	Pain		Pain	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.



Semaine 41 du : lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Macédoine de légumes	Duo de carottes BIO & céleri BIO vinaigrette		Radis & beurre (sous réserve)	Quiche au fromage 1001 repas
Pavé de saumon frais & sauce fromage blanc ciboulette 1001 repas	Sauté de dinde Française aux épices 		Carbonara (lardons, crème)	Galette végétale
	<i>Samoussa de légumes</i>		<i>Lingots BIO façon carbo</i>	 <i>sauce samouraï</i>
Pommes vapeur de Région HVE "Frite des Alpes" 	Choux-fleurs BIO en gratin		Spaghettis BIO	Haricots verts BIO sautés
St Nectaire AOP 	Brie		Emmental râpé Français	Fromage frais sucré
Poire BIO de Région "Cercier"  	Beignet au chocolat		Cocktail de fruits (individuel)	Banane BIO 
 				
Pain	Pain		Pain	Pain

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

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Duo de carottes BIO & panais vinaigrette	Salade de pépinettes BIO , maïs, cornichons, surimi		Céleri BIO rémoulade	Velouté de courge* & cumin façon 1001 repas (* courge BIO)
				 découverte du cumin
Boulettes au bœuf Français sauce barbecue 	Sauté de porc Français façon grand-mère (lardons, champignons, oignons)		Filet de colin frais meunière  sauce béarnaise 1001 repas 	Gnocchis* sauce fromagère (* semoule BIO)
			 découverte de l'estragon	
<i>Filet de poisson sauce barbecue</i>	<i>Sauté de dinde façon grand-mère</i>			
	<i>Tortilla</i>			
Purée de patate douce	Salsifis à la verveine		Epinards BIO hachés béchamel	
	Bûche du Pilat		Fromage frais sucré	Emmental râpé Français
Yaourt BIO à la châtaigne de Région "Ferme du Parquet Gruffy" (seau) 	Orange		Gâteau d'anniversaire 1001 repas Roulé à la myrtille	Compote de coing de Région "Thomas le Prince" 
			Pain 	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 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