

	Lundi 31 aout	Mardi 1 septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (tomates, concombres, citron  menthe)  COMME CHEZ MAMIE	Betteraves bio sauce vinaigrette   LES CLASSIQUES	Concombre bio (cubes), tomates bio & vinaigrette  	Œuf dur français & mayonnaise ANIMATION	Salade verte & vinaigrette  COMME CHEZ MAMIE
<u>Plat Principal</u>	 Filet de poulet sauce curry	 Steak haché au jus	 Sauté de porc sauce aigre douce	Raviolis bio ricotta emmental 	Sauté de dinde façon blanquette 
<u>Plat sans viande</u>	Curry d'épeautre au thym	Pané de blé & épinards	Pois chiche sauce à l'aigre douce		Omelette & beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Duo d'haricots verts bio & haricots  beurre	 Coquillettes bio au beurre 	Mélanges de céréales (boulgour bio) 	 sauce tomate basilic	 Carottes bio persillées 
<u>Produits Laitiers</u>	 Saint nectaire AOP	 Comté 'Enil de Poligny'	Crème dessert à la vanille	 Polinois 'Enil de Poligny'	 Yaourt nature bio
<u>Dessert</u>	 Peche 	 Compote bio	 & biscuit	 Kiwi gold bio 	Cake au chocolat

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS

	Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Mercredi 9 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Taboulé (*semoule bio) 	 Melon 	 Radis & beurre 	Tomates bio & vinaigrette au  basilic 	Salade de tagliatelles Marco Polo  (surimi, poivrons) 
	COMME DANS LE SUD	LES CLASSIQUES		MENU FERME	EN BATEAU
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de bœuf bio sauce provençale 	 Chipolatas 	Poitrine de veau farcie au jus	Omelette fraîche crème au <u>Morbier</u> 	Filet de poisson frais sauce aux  fruits de mer
<u>Plat sans viande</u>	Falafel de pois chiche sauce provençale	Saucisse végétarienne	Tortilla		Quenelle nature sauce aurore
<u>Accompagnement</u>	 Courgettes au thym 	Pommes de terre rissolées	Blettes à la tomate & <u>comté râpé</u> 	 Tortis au beurre 	Epinards
<u>Produits Laitiers</u>	 Buche du Pilat	Yaourt aromatisé	 Camembert	Saint Paulin	 Yaourt nature bio
<u>Dessert</u>	 Brugnion 	Pomme cuite sauce caramel 	Muffins à la myrtille	Fruit au sirop (à définir)	 Pastèque bio 

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

Semaine 38 :Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

	Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange  	Salade Portugaise(pommes de terre ,pois chiche ,thon)  	Chou-fleur cuit & sauce fromage blanc ciboulette	Concombre bio & vinaigrette à la menthe  	Salade de fenouil & chou blanc vinaigrette à la pomme 
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		ANIMATION	LA DECOUVERTE !
<u>Plat Principal</u>	 Jambon au jus	 Sauté de poulet* sauce crème moutardée	Sauce Bolognaise (égrené de bœuf bio) 	Bouchées de blé & sauce tartare  	Filet de colin frais meunière
<u>Plat sans viande</u>	Chili d'haricots blanc mais & patate douce	Lentilles à la crème moutardée	 Bolognaise végétale		Clafoutis de légumes
<u>Accompagnement</u>	 Cœurs de blé bio	Haricots plats HVE persillés	 Spaghettis bio 	 Ratatouille fraîche 	Patatoes
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal jeune AOP	 Fromage blanc bio	Emmental râpé 	Velouté nature	 Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Compote de pommes bio	Prune (sous réserve) 	Salade de fruits frais 	Cake au citron	 Raisin bio

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGÉ	 label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

Semaine 39 : Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

	Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Mercredi 23 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Hors d'œuvre	Salade de mini pennes, tomates, concombres & citron	AB Céleri bio rémoulade	Bouchée fromagère	Velouté de carottes & panais à la châtaigne	Lentilles bio, brunoises, oignons rouges en salade
	COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
Plat Principal	Filet de poisson sauce safranée	Veau façon 'axoa'	Tortilla œuf & pommes de terre	Filet de volaille sauce normande	Pané de blé et épinards au fromage coulis de tomate
Plat sans viande	Œuf sauce safranée	Quenelles nature façon 'axoa'		Colombo de légumes et fruits secs	
Accompagnement	AB Choux-fleurs bio sautés	AB Haricots blanc	AB Courgettes fraîches aux herbes	AB Gratin de pommes de terre	Epinards béchamel
			D'clie Vert		D'clie Vert
Produits Laitiers	Brie pasteurisé	Fromage blanc straciatella* &	AB Yaourt nature bio au sucre de canne	Yaourt aromatisé	AB Fromage portion bio
Dessert	AB Prune (sous réserve)	Madeleine	AB Raisins bio	AB Poire bio	Tarte aux pommes

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS

	Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pomme de terre sauce  tartare 	Concombre & sauce fromage blanc  ciboulette 	 Salade provençale (chou blanc,courgettes,poivrons,mais) 	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette 
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
<u>Plat Principal</u>	 Roti de porc *HVE sauce dijonnaise	Quenelles nature sauce duxelle de champignons 	Sauté de poulet curry & lait de coco 	 Filet de poisson sauce vierge	 Gardiane de bœuf *
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche au lait de coco		Fricassé de champignons de paris à la crème curry	Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & carottes	 Riz bio pilaf	 Semoule bio	Duo de chou-fleur & brocolis à la  tomate	Ebly bio à la brunoise de légumes 
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal jeune AOP	Camembert	 Comté 'Enil de Poligny'	 Yaourt bio nature*	Danette liégeoise chocolat
<u>Dessert</u>	 Pomme bio de BFC 	Compote pomme coing	Poire pochée sauce chocolat	 Raisin bio 	& Palet breton 

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

Semaine 41 : Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre 2026

	Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Mercredi 7 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Duo de carottes bio & céleri bio AB vinaigrette 	Salade de riz bio, œuf dur, avocat AB & oignons rouges	Radis & beurre 	 Tarte au fromage
	COMME CHEZ MAMIE	LES EPICES		LES CLASSIQUES	L'ALTERNATIF
<u>Plat Principal</u>	Pavé de saumon frais & sauce POISSON FRAIS beurre blanc ciboulette	 Sauté de dinde* aux épices	Crousty' fromage	Carbonara (lardons ,jambon ,crème)	Galette végétale
<u>Plat sans viande</u>	Gratin de tortis au potiron	Tortilla à la patate douce		Lingots façon carbonara	
<u>Accompagnement</u>	Pommes vapeur persillées 	Gratin de chou fleur <u>au comté</u> AB 	AB Carottes bio au beurre 	AB Spaghettis bio	AB Haricots verts bio persillés
<u>Produits Laitiers</u>	 Saint nectaire AOP	Brie pasteurisé	 Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny' 	<u>Comté râpé 'Enil de Poligny'</u>  	Fromage frais
<u>Dessert</u>	AB Poire bio 	Beignet à la framboise	Prune (selon disponibilité) 	Fruits au sirop	AB Banane bio 

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 PRODUIT VEGE	 Label rouge
	 Poisson frais	AB Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

	Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza fromage & origan	Salade de perles (maïs, cornichons, surimi)	Betterave bio & vinaigrette basilic	Céleri bio rémoulade	Velouté de courges, carottes & cumin
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LE POISSON	UN BIO MENU !
<u>Plat Principal</u>	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Sauté de porc*façon grand-mère (lardons, oignons, champignons)	Chicken Korma'(poulet u yaourt ,oignon ,gingembre & épices	Filet de colin meunière sauce béarnaise	Gnocchis (semoule bio) sauce fromagère
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Clafoutis aux courgettes	Égrené de pois chiche sauce aigre douce	Œufs sauce béarnaise	
<u>Accompagnement</u>	Purée de patates douces & pommes de terre	Petits pois & carottes au jus	Riz bio sauvage	Epinards béchamel	
<u>Produits Laitiers</u>	Petit bleu	Buche du pilât	Saint nectaire AOP	Battu sucré	Emmental bio
<u>Dessert</u>	Kiwi bio	Orange bio	Pomme bio	Entremet framboise	Compote Pomme ananas

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français  Poisson frais	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge  Les p'tits PLUS
--------------	--	---	---	--	--