

Semaine 45 : Lundi 2 au Vendredi 6 novembre 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Chou blanc Bio râpée vinaigrette   COMME CHEZ MAMIE	Salade de perles ,maïs ,œuf dur, cornichons L ALTERNATIF	Haricots verts HVE,oignons grillés en salade	Salade verte et vinaigrette 1001  repas PARTONS EN VOYAGE	Velouté de patate douce & pomme de terre  LES CLASSIQUES
<u>Plat Principal</u>	Bœuf français façon bourguignon 	Pané de petits légumes <u>sauce</u> <u>cocktail</u> 	Gratin de <u>coquillettes</u> au jambon  	Chili con <u>carne</u> 	Filet de poisson sauce ciboulette 
<u>Plat sans viande</u>	Curry d'épeautre au jus brun		Gratin de <u>coquillettes</u> au potiron 	Chili sin carne	Omelette & beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Pommes rôsti	 Carottes bio persillées  	 <u>Comté râpé</u>	Riz façon pilaf	 Brocolis bio à la tomate
<u>Produits Laitiers</u>	 Buche du Pilat	 Comté 'Enil de Poligny'	 Yaourt bio nature	 Camembert bio	 Fromage blanc
<u>Dessert</u>	Compote de poires	 Raisin (selon disponibilité) 	 Orange bio 	Fruits au <u>sirop grenadine</u> 	Eclair 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

<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 46 :Lundi 9 au Vendredi 13 novembre 2026

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Hors d'œuvre	Betteraves rouges bio vinaigrette  	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange  		Céleri bio rémoulade  	Salade de pommes de terre bio  HVE 
	COMME CHEZ MAMIE	EN BATEAU		L'ALTERNATIF	COMME CHEZ MAMIE
Plat Principal	Roti de porc français & HVE sauce moutarde 	Colin pané aux 3 céréales sauce tartare  		Tajine de légumes & pois chiche bouillon épice	Veau sauce forestière
Plat sans viande	Falafel de pois chiche sauce moutarde	Saucisse végétarienne			Quenelle nature sauce forestière
Accompagnement	 Lentilles	Epinards hachés béchamel		 Semoule bio 	Gratin de choux- fleurs au comté 
Produits Laitiers	Tomme blanche	 Polinois 'Enil de Poligny'		Fromage portion	Fromage frais
Dessert	Clémentine (sous réserve)  	Tarte citron		Compote pomme abricot	 Pomme 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	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS

Semaine 47 :Lundi 16 au Vendredi 20 novembre 2026

	<u>Lundi 16 novembre</u>	<u>Mardi 17 novembre</u>	<u>Mercredi 18 novembre</u>	<u>Jeudi 19 novembre</u>	<u>Vendredi 20 novembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pizza au fromage	Salade verte & endives vinaigrette  	Panier feuilleté champignons	Ouf dur mayonnaise	Salade de pépinettes HVE
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		ANIMATION	LA DECOUVERTE !
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson sauce oseille	Gnocchi à la sauce tomate	Sauté de dinde française sauce crème & légumes	Quenelles de brochet sauce Nantua	Filet de volaille française sauce  <u>curry & lait de coco</u>
<u>Plat sans viande</u>	Chili d'haricots blanc maïs & patate douce	<u>Gratiné au comté</u> 	Bolognaise végétale sauce crème & légumes 	Quenelles nature sauce crème tomate	Clafoutis de légumes curry & lait coco
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts HVE persillés		Purée de potiron 	 Pommes boulangères	Petits pois & carottes
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature ' <u>Enil de Poligny</u> ' 	Crème dessert chocolat & 	Petits suisse	 Battus nature bio	Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	 Orange bio	<u>Madeleine</u> 	 Banane bio 	Cake aux <u>pralines roses</u> 	 Kiwi 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 48 : Lundi 23 au Vendredi 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Velouté au brocolis & fromage frais 	 Salade aux trois céréales	Macédoine de légumes à la mayonnaise	 Céleri bio au fromage blanc 	Rapé de choux rouge & betteraves  
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		LE POISSON	COMME CHEZ MAMIE
<u>Plat Principal</u>	Omelette fraîche sauce safranée	 Jambon sauce barbecue	Sauté de veau français à la sauce grand veneur 	 Filet de colin meunière mayonnaise à l'estragon 	Lasagnes au bœuf
<u>Plat sans viande</u>		Emincé veggie sauce barbecue	Fricassée de champignons à la crème	Colombo de légumes et fruits secs mélange de légumes automnaux  (carottes bio, navet & chou romanesco) 	Lasagnes aux légumes grillés
<u>Accompagnement</u>	Riz pilaf 	Haricots plats sautés à l'ail	Patatoes		
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal jeune AOP	Yaourt nature	 Comté 'Enil de Poligny' 	 Pénitent 'Enil de Poligny' 	 Fromage portion bio
<u>Dessert</u>	Pomme de région (sous réserve)  	Clementine bio (sous réserve)  	 Salade de fruits frais 	Cake au cacao	Compote pomme banane

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	

	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles en salade françaises 	 Salade coleslaw 	Salade verte & endives composée (noix ,œuf ,fromage) & vinaigrette 	Potage Dubarry (poireaux ,chou-fleur) 	Betteraves cubes & vinaigrette basilic 
	COMME CHEZ MAMIE	L ALTERNATIF		LE POISSON	PARTONS EN VOYAGE
<u>Plat Principal</u>	Haut de cuisse de poulet français  au jus	Quenelles nature sauce tomate	 Saucisse fumée sauce fromagère	Gratin aux deux poissons (colin & saumon) 	 Gardiane de bœuf
<u>Plat sans viande</u>	Curry de pois chiche et tomates au lait de coco		Saucisse végétale sauce fromagère	Poêlée de riz aux haricots rouges	Falafels de fèves au jus
<u>Accompagnement</u>	Carottes au bouillon curry  	 Coquillettes bio 	Petits pois à la française	 Pommes de terre vapeur 	Bouillgour bio à la brunoise de légumes
<u>Produits Laitiers</u>	Saint Paulin	 Yaourt bio nature	Gâteau chocolat façon 1001 repas	Buche du Pilat	Velouté nature
<u>Dessert</u>	Poire bio de BFC (sous réserve)  	Ananas au sirop	<u>& crème anglaise</u> 	 Orange bio 	 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

<u>LOGOS</u>	 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

Semaine 50 : Lundi 7 au Vendredi 11 décembre 2026

	<u>Lundi 7 décembre</u>	<u>Mardi 8 décembre</u>	<u>Mercredi 9 décembre</u>	<u>Jeudi 10 décembre</u>	<u>Vendredi 11 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Macédoine de légumes & mayonnaise	Salade verte & vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Duo de carottes & panais râpées & vinaigrette	Potage parmentier
	LES EPICES	L ALTERNATIF		LE POISSON	COMME CHEZ MAMIE
<u>Plat Principal</u>	Sauté de dinde française sauce aux épices Colombo	Mélange d'haricots blancs maïs & patates douce	Spaghetti bio	Filet de colin sauce aux agrumes	Poulet Crousty <u>sauce tartare</u>
<u>Plat sans viande</u>	Légumes au bouillon Colombo		à l'égrené de pois chiche bio	Omelette beurre ciboulette	Nuggets végétal <u>sauce tartare</u>
<u>Accompagnement</u>	Purée de pomme de terre	Semoule bio	à la bolognaise <u>fromage râpé</u>	Potiron & pommes de terre à la béchamel	Haricots verts HVE persillés
					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature au sucre de canne	Brie pasteurisé	Yaourt aromatisé 'Enil de Poligny'	Comté 'Enil de Poligny'	Fromage frais
<u>Dessert</u>	Clémentine bio	Crème dessert vanille et <u>biscuit</u>	Poire cuite jus quatre épices	Compote bio	Pomme bio de région

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 Végé	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS	

Semaine 51 du :Lundi 14 au Vendredi 18 décembre 2026

	<u>Lundi 14 décembre</u>	<u>Mardi 15 décembre</u>	<u>Mercredi 16 décembre</u>	<u>Jeudi 17 décembre</u>	<u>Vendredi 18 décembre</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pomelos & sucre 	Salade de mini penne maïs & olives vertes	Timbale de betteraves bio et chèvre frais 	Velouté de céleri & pomme de terre 	 Bouchées fromagères
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	MENU FESTIF	L'ALTERNATIF	MENU DE PETES DE FIN D'ANNÉE
<u>Plat Principal</u> 	Boulettes de bœuf sauce acidulée au ketchup	Sauté de porc aux champignons 	Escalope de volaille sauce comté 	Gnocchis à la semoule de blé bio sauce tomate & basilic 	Saumon frais sauce écrevisse
<u>Plat sans viande</u>	Haricots rouge sauce acidulée au ketchup	Galette végétale	Égrené de pois chiche sauce comté		Œufs brouillés aux champignons
<u>Accompagnement</u>	 Blé bio aux petits légumes	Brocolis & chou fleur	Pommes campagnarde 		Riz trois couleurs 
<u>Produits Laitiers</u>	Tomme blanche	Velouté nature	 Vache qui rit bio	Crème dessert & 	 <u>Saint Savin 'enil de Poligny'</u> 
<u>Dessert</u>	Fruit au sirop	 Clémentine bio 	Entremet chocolat	<u>Palet breton</u> 	Bûche pâtissière & papillote

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	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	 Les p'tits PLUS