



Semaine 28 du : lundi 06 au vendredi 10 juillet 2026



VACANCES D'ETE

*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
Gnocchis* aux épinards, crème gratinés (*semoule BIO)	Escalope de volaille fraîche Française au jus	Filet de poisson sauce citron	Pain hot dog & chipolata Française	Pizza tomate fromage fraîche "Pierre Clot"
Brie	Ratatouille fraîche	Riz BIO aux petits légumes	Potatoes	Salade verte & vinaigrette 1001 repas
Compote pommes fraises BIO "Thomas le Prince Vallières"	Yaourt BIO sucré de Région "Ferme du Parquet Gruffy" (seau)	Crème dessert au chocolat	Cantal jeune AOP	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Pré Jourdan"
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 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		Pâtes BIO	Haricots verts BIO persillés	Carottes BIO sautées
Margérial "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 crouste de volaille
Poulet façon tex mex	Raviolis BIO aux légumes du soleil de Royans sauce tomate	Sauté de veau Français au paprika	<i>fêta</i>	<i>Cake aux légumes</i>
Riz BIO façon pilaf		Petits pois carottes	Steak haché Français au jus	Filet de colin frais meunière <i>sauce tartare</i>
Fromage fondu type "fripon"	Emmental râpé	St Nectaire AOP	Cœurs de blé BIO ALPINA	Courgettes sautées aux herbes
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince Vallières"	Pastèque BIO	Nectarine	Yaourt BIO de Région à la cerise "Ferme du Parquet Gruffy" (seau)	Comté AOP
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.

