

# Semaine 05 du : lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>PARTONS EN VOYAGE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Mini roulé fromage "Pierre Clot"	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette	Salade composée & vinaigrette ✱ <b>croûtons</b> ✱ <b>maïs</b>	Salade de mini penne
Sauté de poulet sauce forestière (*Français)	Légumes chili	Steak* haché au jus (*Français)	<b>Tartiflette</b> (lardons, oignons, fromage)	Filet de <b>poisson frais</b> sauce Nantua
<b>Omelette sauce forestière</b>		✱ <b>sauce cheddar</b> <b>Galette végétale</b>	<b>Tartiflette de dinde</b> <b>Poisson &amp; gratin de pdt savoyard</b>	
Haricots beurre persillés	<b>Riz BIO</b> façon pilaf	<b>Coquillettes BIO</b> semi complètes		Choux-fleur sautés
Yaourt sucré HVE "Barras"	Comté AOP	Emmental râpé		Brie <b>Tome des Bauges AOP*</b> "coopérative de Lescheraines"
Ananas frais	Compote de <b>pommes BIO</b> "Thomas le Prince"	<b>Clémentine BIO</b>	<b>Yaourt BIO</b> à la myrtille "Gruffy" (seau)	 <b>Pomme BIO "Cercier"</b> 
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



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS