

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