

Semaine 38 du : lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	STREET FOOD "Fish & chips"
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pois chiche BIO, tomates, concombres, fêta	Brocolis BIO cuit & sauce fromage blanc ciboulette	Concombres BIO &  vinaigrette à la menthe 1001 repas	Recette des p'tits chefs de Frangy : Salade de fenouil vinaigrette à la pomme  bleu
Jambon au jus	Sauté de poulet Français  sauce crème moutardée	Bolognaise  (égrené de bœuf BIO Français)	Omelette fraîche aux œufs Français "Cocotine"	Filet colin frais meunière 
Filet de poulet au jus Chili d'haricots blanc mais patate douce	Filet de poisson sauce crème moutardée	Lingot BIO sauce tomate		 sauce tartare 1001 repas
Cœurs de blé BIO Alpina	Haricots plats persillés	Spaghettis BIO	Ratatouille fraîche	Potatoes
Cantal jeune AOP 	St Nectaire AOP 	Emmental râpé	Yaourt sucré HVE de Région "GAEC Barras"  	Comté AOP 
Compote de pommes  "Thomas le Prince Vallières"	Prune Française (sous réserve)	Salade de fruits frais	Gâteau d'anniversaire 1001 repas Moëlleux citron 	Raisins BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



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