









# 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>LES CLASSIQUES</b>
Mini roulé fromage "Pierre Clot"	Carottes BIO râpées vinaigrette		Salade composée & vinaigrette + croutons + maïs	Salade de mini penne
Sauté de poulet sauce forestière (*Français) 	Légumes chili 		Tartiflette (lardons, oignons, fromage)	Filet de poisson frais sauce Nantua 
Omelette sauce forestière			Tartiflette de dinde Poisson & gratin de pdt savoyard	
Haricots beurre persillés	Riz BIO façon pilaf			Choux-fleur sautés
Yaourt sucré HVE "Barras" 	Comté AOP 			Brie
Ananas frais	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince" 		Yaourt BIO à la myrtille "Gruffy" (seau) 	Tome des Bauges AOP* "coopérative de Lescheraines"  
Pain	Pain		Pain	Pomme BIO "Cercier"   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