



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir

un
Sourire
dans ma
cuisine
par SOgeres

Menus du 11 au 17 Mars 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Céleri râpé vinaigrette

Tartine au thon et ciboulette


Carottes râpées vinaigrette
aux agrumes


Salade verte et croûtons
Vinaigrette à la moutarde
(dosette)


Betteraves rouges vinaigrette

Chou rouge Vinaigrette


Macédoine mayonnaise
dosette


Rognon de bœuf sauce
madère 


Escalope de dinde panée et
son quartier citron 

Sauté de bœuf sauce
chasseur 

Choucroute garnie

Filet de colin sauce
armoricaïne 

Sauté de dinde sauce au
thym 

Boulette au mouton et bœuf
sauce façon grand-mère 

Pommes de terre vapeur


Duo de carottes orange et
jaune persillées

Lentillons de Champagne 

Rataouille à la Niçoise
et Riz

Haricots beurre persillés

Petit pois mijotés

Cantal AOP 

Yaourt aromatisé à la vanille 

Camembert

Brie P

Fromage frais Tartare nature
P

Saint Paulin

Bleu P

Mousse au chocolat au lait P

Fruit de saison 

Dessert lacté saveur vanille

Fruit de saison 

Compote de pomme
banane allégée en sucre P

Fondant haricots rouges et
framboises

Eclair au chocolat

S
o
i
r

Potage paysan (navet,
carotte, céleri)

Velouté au cresson

Potage Andalou (haricots
verts, tomate)

Potage St Germain (pois
cassés)

Potage Crécy (carotte)

Potage de légumes variés
(carotte, pomme de terre,
poireau, chou-fleur, céleri,
haricots verts, petits pois)

Velouté à la tomate et
basilic

Compote pomme / fraise
allégée en sucre

Mousse au café P

Fruit de saison

Crème dessert saveur
caramel P

Fruit de saison

Semoule au lait

Faisselle P



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir

un
Sourire
dans ma
cuisine
par SOgeres

Menus du 18 au 24 Mars 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

C'est le printemps !

Salade de pommes de terre
aux herbes

Radis noirs râpés à la
vinaigrette

Rillette de thon



Salade de lentilles
vinaigrette

Panais rémoulade aux
pommes

Champignon à la grecque

Chou rouge vinaigrette

Emincé de bœuf sauce
aigre douce



Saucisses Chipolatas

Poulet rôti sauce basquaise



Sauce à la carbonnara

Parmentier de colin d'Alaska
(purée de carottes)

Paupiette de veau sauce
façon grand-mère



Langue de bœuf sauce
piquante



Haricots verts à l'ail

Semoule et légumes de
couscous



Chutney de courgettes



Rigol'Othes



Riz créole

Pommes de terre
boulangères

Saint Nectaire AOP



Fromage blanc nature P



Coulommiers

Fromage frais petit Contentin

Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes P

Yaourt nature P

Carré

Fruit de saison



Beignet à la framboise



Dessert lacté flan saveur
vanille nappé au caramel

Fruit de saison



Pomme au four à la cannelle

Roulé à l'abricot

Tarte normande aux
pommes



S
o
i
r

Potage poireau et pommes
de terre

Vélouté de champignons

Potage façon J.Darblay
(carotte, navet, poireau)

Velouté de potiron

Velouté picard (betterave,
crème)

Potage Andalou (haricots
verts, tomate)

Potage cultivateur (carottes,
pommes de terre, poireaux,
chou-fleur, céleris, haricots
verts, petits pois)

Crème dessert au chocolat P

Yaourt aux fruits P

Fruit de saison

Mousse au citron

Cammenbert P

Fruit de saison

Compote pomme / ananas
allégée en sucre P



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 25 au 31 Mars 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Joyeuses Pâques !

Salade de haricots blancs à la marocaine (tomate, poivron, cumin, coriandre)

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes

Salade verte aux croûtons vinaigrette dosette

Céleri râpé à la vinaigrette

Œufs durs sauce cocktail

Galantine de volaille et cornichon

Macédoine vinaigrette dosette

Sauté de bœuf sauce paprika



Andouillette grillée sauce moutarde

Rôti de dinde sauce diable



Cassoulet

Paëlla de la mer (riz long, queue de crevette, moules décortiquées, fumet de poisson, petit pois, poivrons, pulpe de tomate)

Tripes à la mode Caen



Navarin d'Agneau

Printanière de légumes

Pommes de terre vapeur

Coquillettes



Pommes de terre persillées

Flageolet au thym

Fromage blanc nature

Fromage frais demi-sel

Petit fromage frais contadou P

Pont l'Evêque



Brie

Saint Nectaire P

Camembert P

Fruit de saison



Crème dessert au chocolat



Cubes de pêche fruit au sirop

Compote de pomme allégée en sucre P

Fruit de saison

Poires au vin

Paris Brest



Potage de légumes variés (carottes, pommes de terre, poireaux, chou-fleur, céleris, haricots verts, petits pois)

Soupe à la normande (poireaux, carottes, haricots blancs)

Velouté brocolis et poireaux

Velouté à la courgette et fromage fondu Vache qui rit

Potage paysan (navet, carotte, céleri)

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Velouté au cresson

Petit fromage blanc aromatisé

Compote pomme banane allégée en sucre P

Fruit de saison

Moelleux au citron P

Crème dessert saveur vanille P

Fruit de saison

Fromage blanc façon stracciatella

M
i
d
i

S
o
i
r



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 1er Avril et 07 Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Lundi de Pâques

Lentilles à la vinaigrette

Salade de betteraves à la vinaigrette

Pâté de campagne et cornichon

Salade verte et croûtons vinaigrette dosette

Radis long et beurre

Rosette et cornichon

Chou blanc et raisin sec vinaigrette

Emincé de dinde sauce dijonnaise

Sauté de bœuf sauce forestière

Foie de veau à l'échalote

Chili con carne (bœuf haché)

Dés de colin sauce crème aux champignons

Jambon sauce madère

Petit salé aux lentilles

Haricots plats au persil

Coquill'Othes

Purée de courge betternut

Riz

Brocolis persillés

Pommes de terre persillées

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Livarot

Gouda

Camembert

Fromage frais Tartare nature P

Emmental P

Crème dessert saveur chocolat P

Fruit de saison

Compote de pomme fraise allégée en sucre P

Fruit de saison

Moelleux choco pépité

Liégeois au café P

Tarte à la rhubarbe

Potage Andalou (haricots verts, tomates)

Potage poireaux et pommes de terre P

Potage St Germain (pois cassés)

Velouté de lentilles corail et lait de coco

Velouté aux champignons

Potage Tourangelle (navets, poireaux, pommes de terre, choux verts, petits pois)

Potage de Choisy (poireaux et salade)

Dessert lacté au chocolat P

Camembert P

Fruit de saison

Mousse au citron P

Flan saveur vanille nappé au caramel P

Cubes de pêches au sirop

Fruit de saison

M
i
d
i

S
o
i
r



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 08 Au 14 Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Taboulé

Carottes râpées vinaigrette

Salade verte et croûtons
vinaigrette dosette

Double céleri rémoulade
(céleris branche et rave)

Concombre tzatziki

Salade de betteraves
vinaigrette moutarde

Champignons émincés
vinaigrette dosette

Poulet rôti sauce cerveso

Saucisse chipolatas

Celeri'mentier de colin
(purée de céleri et pommes
de terre)

Potée viande

Filet de merlu sauce bery

Tête de veau sauce gribiche

Goulash de bœuf

Choux-Fleurs persillés

Purée de pois cassés

Chou vert et pommes de
terre

Torsades

Pommes de terre vapeur

Poêlée méridionale

Fromage blanc P

Cantal



Mimolette P

Fromage Cantadou ail et
fines herbes

Yaourt nature P

Camembert P

Fromage fondu Samos P

Fruit de saison

Liégeois saveur chocolat P

Pommes au four à la gelée
de groseilles

Compote pomme pêche
allégée en sucre P

Chouquette crème vanille

Fruit de saison

Eclair au chocolat

S
o
i
r

Potage Crécy (carotte)

Soupe à la normande
(poireau, carotte, haricot
blanc)

Potage poireau et pommes
de terre

Velouté de courgettes

Potage paysan (navets,
carottes, céleri)

Potage Andalou (haricots
verts, tomate)

Velouté à la tomate et basilic

Entremets à la pistache et
palmier P

Fruit de saison

Madeleine (x2)

Bleu P

Compote pomme abricot
allégée en sucre P

Fromage blanc saveur
vanille

Fruit de saison



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir



Menus du 15 au 21 Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Feuilleté au fromage fondu	Radis blanc rapé vinaigrette	Salade verte et oignons frits Vinaigrette dosette	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette moutarde	Rillette de sardines	Macédoine de légumes mayonnaise (dosette)
Emincé de dinde sauce tomate 	Côte de porc sauce charcutière	Jambonneau sauce madère	Bolognaise de bœuf 	Filet de colin d'Alaska pané et riz soufflé et quartier citron 	Sauté de bœuf façon bourguignon 	Boudin noir aux pommes
Carottes au persil	Haricots beurre à l'ail	Haricots blancs	Rigol'Othes 	Courgettes au persil	Fondue de poireaux	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Brie P	Tomme noire	Munster AOP 	Camembert	Fromage petit moulu ail et fines herbes	Fromage frais Saint Morêt P
Fruit de saison 	Donut's 	Crème dessert saveur caramel	Compote pomme banane allégée en sucre P	Fruit de saison	Semoule au lait 	Tarte au citron meringuée 

S
o
i
r

Velouté de légumes variés	Potage St Germain (pois cassés)	Vélouté de champignons	Potage Tourangelle (navet, poireau, pomme de terre, chou vert, petits pois)	Soupe de mélange légumes racines	Potage paysan (navet, carotte, céleri)	Potage cultivateur (carotte, pomme de terre, poireau, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)
Muffin vanille pépité chocolat P	Pomme au four à la cannelle	Dessert lacté saveur vanille P	Yaourt aux fruits P	Bleu P	Crème dessert saveur café P	Compote de pomme allégée en sucre P



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir

un
Sourire
dans ma
cuisine
par SOgeres

Menus du 22 au 28 Avril 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Salade de betteraves
vinaigrette

Chou chinois vinaigrette

Feuilleté au fromage

Galantine de volaille et
cornichon

Carottes râpées vinaigrette



Œuf dur mayonnaise dosette

Saucisson à l'ail et cornichon

Tripes à la mode de Caen



Poulet rôti sauce citron



Sauté de bœuf sauce
antillaise (carotte, patate
douces, épice colombo)



Pommes de terre
boulangères aux lardons

Filet de hoki sauce bretonne



Rôti de porc sauce
charcutière

Sauté de dinde sauce
végétale pomme curry
crémée



Pommes de terre vapeur

Riz pilaf

Haricots verts à l'ail

Epinards branche
à la crème

Jardinière de légumes

Brocolis persillés

Cantal



Carré

Petit fromage blanc aux fruits

Bûche de chèvre

Yaourt aromatisé aux fruits
rouges P



Edam P

Fromage frais petit moulé
saveur noix P

Fruit de saison



Mousse au chocolat noir

Roulé à la framboise

Compote pomme poire
allégée en sucre P

Fruit de saison

Riz au lait

Paris Brest



S
o
i
r

Soupe au chou

Velouté à la courgette et
fromage fondu Vache qui rit

Soupe à la normande
(poireau, carotte, haricot
blanc)

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Velouté picard (betterave,
crème)

Velouté de potiron

Velouté de lentilles corail et
lait de coco

Bûche lait de mélange

Entremet au chocolat et
sablé P

Fromage blanc façon
straciatella

Cake aux fruits P

Crème dessert saveur vanille
P

Mousse au citron

Fruit de saison



Ville de CHÂLONS EN CHAMPAGNE

Menus RAD midi et soir

un
Sourire
dans ma
cuisine
par SOgeres

Menus du 29 Avril au 03 Mai 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

M
i
d
i

Macédoine vinaigrette aux herbes

Salade piémontaise aux herbes



Fête du travail

Céleri rémoulade



Salade de concombre tzatziki

Œuf dur sauce mayonnaise (dosette)

Salade de tomate vinaigrette moutarde (dosette)

Champignons à la Grecque

Emincé de porc sauce hongroise (crème, oignon, paprika)

Poulet rôti sauce à la provençale



Sauté de veau marengo



Lasagne de bœuf



Dés de colin sauce à l'armoricaine



Escaloppe viennoise

Rognons de bœuf sauce bordelaise



Riz



Chou de Bruxelles

Petit pois et carottes

Cordiale de légumes

Haricots verts et pommes de terre

Brocolis persillés

Mimolette

Camembert

Emmental P

Bleu d'Auvergne



Fromage frais Rondelé

Brie

Yaourt nature P

Liègeois à la vanille P

Fruit de saison

Compote pomme fraise allégée en sucre

Dessert lacté flan saveur vanille nappée au caramel P

Fruit de saison



Crème dessert au caramel beurre salé



Tarte au chocolat



S
o
i
r

Potage Tourangelles (navet, poireau, pomme de terre, chou vert, petits pois)

Potage Crécy (carotte)

Velouté à la courgette et fromage fondu Vache qui rit

Velouté de tomate et basilic P

Velouté cresson

Potage paysan (navet, carotte, céleri)

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Faisselle P

Gâteau de semoule P

Compote pomme banane allégée en sucre P

Fruit de saison

Cake à la carotte

Fromage blanc aux fruits P

Fruit de saison