



Châlons en champagne
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024



MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
Émincé d'endives
vinaigrette au cerfeuil
—
Raviolis de bœuf gratinés
—
 Cantal
Edam
—
 Tarte normande


MARDI

Salade de haricots beurre à
l'échalote
Salade de haricots verts
vinaigrette moutarde
—
Sauté de porc sauce au caramel
S/P: Sauté de dinde sauce au
caramel
 Carottes bio
au persil
—
Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
—
 Fruit bio
au choix*

MERCREDI

Macédoine de légumes
mayonnaise
—
Nuggets de poulet
Haricots verts à l'ail
—
Yaourt aromatisé
—
Fruit

JEUDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Émincé de chou rouge
et vinaigrette moutarde
—
 Brandade de poisson
—
Fromage frais cantafrais
Fromage frais Carré demi sel
—
Fromage blanc individuel sucré
différemment :
coulis de fruits rouges
sucre

VENDREDI

****Repas végétarien****
Salade de haricots rouges
et tomates comme un chili
Houmous
—
Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande
—
 Camembert bio
Fromage au lait pasteurisé Carré
—
 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Certifié Label
Rouge

Châlons en champagne
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

****Férié****

MARDI

Salade de betteraves
rouges vinaigrette moutarde
Champignons à la grecque



Sauté de bœuf sauce paprika
persil
Lentilles mijotées

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou



Crème dessert saveur caramel
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

****Repas végétarien****

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde



Omelette bio
Epinards en branche et pommes
de terre béchamel

Pointe de Brie



Compote de pommes bio
allégée en sucre

JEUDI

**** C'est le Fête : Vendée Globe ****

Rillettes de sardine au curry et
estragon

**Terrine de légumes
et mayonnaise**

Parmentier de canard,
haricot blanc, purée de
céleri

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais sucré



Fruit bio
au choix*

VENDREDI

Céleri rémoulade
**Salade verte aux
croûtons et vinaigrette
moutarde**



Colin d'Alaska sauce
crème aux herbes
Brocolis en persillade



Saint Nectaire
Gouda



Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Châlons en champagne
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de haricots blancs et cerfeuil

Salade de haricots rouges et tomates comme un chili

 Sauté de dinde sauce végétale crémée aux champignons

Purée de potiron et butternut en cube

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Fruit bio au choix*

MARDI

****Repas végétarien****



Salade coleslaw

Panais rémoulade aux pommes

Pennes sauce pesto, fèves et cantal râpé


Bûche mélangée (lait vache et chèvre)


Coulommiers

  Compote de pommes bio allégée en sucre
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MERCREDI

Pâté de volaille et cornichon

 Hoki sauce armoricaine
Boulgour

 Fromage fondu vache qui rit bio


Fruit


JEUDI

**** Amuse-Bouche : Graine de tournesol BIO **** 

Taboulé

Salade de pommes de terre

 Sauté de boeuf façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) Gratin de chou fleur

 Pont l'Evêque
Edam

 Donut's

 Beignet parfum chocolat noisette


VENDREDI

Salade verte et maïs aux herbes
Émincé d'endives vinaigrette au curry

Tartiflette

S/P: Tartiflette à la volaille

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux fruits

 Fruit bio au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Châlons en champagne
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

Repas végétarien

 Œuf dur bio
mayonnaise
sauce cocktail


Clafoutis de patates douces,
pommes de terre et mozzarella


Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

 Fruit bio
au choix*

MARDI

Salade de mâche et betterave
Salade iceberg
vinaigrette moutarde


 Poulet au jus
Semoule

 Saint Nectaire
Emmental

  Crème dessert bio chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu

 Sauté de bœuf bio sauce aux
olives

Haricots verts persillés

Fromage fondu Vache qui rit

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

JEUDI

Céleri râpé
Carottes râpées
vinaigrette moutarde


Saucisse de Strasbourg
avec chou choucroute
et pommes de terre
S/P : saucisse de
volaille type knack

Coulommiers
Fromage au lait pasteurisé Carré

 Fruit bio
au choix*

VENDREDI

Panais rémoulade aux pommes
Macédoine de légumes
mayonnaise

 Colin d'Alaska pané au riz
soufflé
Carottes

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais sucré

Moelleux chocolat lentilles

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local