

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****

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

MARDI

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



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