

Châlons en champagne
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Houmous
Tartinade de haricots blancs
Pain de mie

➤

 Sauté de dinde sauce
marengo
Cordiale de légumes (carotte,
courgette, haricots vert)

➤

Fromage frais Rondelé nature
Fromage petit moulé ail et
fines herbes

➤

 Fruit bio
au choix*

MARDI

****Repas végétarien****

Brisures de chou fleur
vinaigrette
Chou blanc en rémoulade

➤

Farfalle sauce tartiflette emmental
et oignons frits

➤

Emmental
Saint Paulin


➤

Smoothie pomme, mandarine, miel

MERCREDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

➤

Rôti porc* sauce charcutière
S/P: Rôti de dinde sauce
 charcuterie
Haricots blancs coco sauce au
thym

➤

Pointe de Brie

➤

Fruit


JEUDI

Salade verte et mimolette
Salade verte, œuf dur
vinaigrette moutarde

➤

Hachis parmentier

➤

 Cantal
Edam



➤

Dessert lacté gélifié saveur
vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat


VENDREDI

Rillettes de canard
Tartine thon ciboulette


➤

 Merlu sauce citron
 Boulgour bio

➤

 Yaourt bio aromatisé vanille
Yaourt nature sucré

➤

 Banane bio
et sauce chocolat

* 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


Châlons en champagne
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Repas végétarien

 Œuf dur bio
et mayonnaise
et **sauce cocktail**



Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande

Tomme blanche
Tomme grise


Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
**Compote de pommes allégée en
sucre**

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
et vinaigrette moutarde
Champignons persillés


Saucisse chipolatas
S/P: saucisse de volaille façon
chipolatas
  Lentillons de Champagne
mijotés au lait

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

 Fruit bio
au choix*

MERCREDI

Brocolis en salade
Emincé de saumon sauce citron
Riz

 Bleu d'auvergne aop

Mousse au chocolat au lait

JEUDI

Émincé de chou rouge
Salade iceberg
vinaigrette aux herbes

Sauté de boeuf sauce tomate et
origan
Haricots verts

Fromage frais Saint Môret
**Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes**

 Fruit bio
au choix*

VENDREDI

Salade de haricots rouges et
tomates comme un chili
**Salade de risetti aux petits
légumes**

Cordon bleu de volaille
Epinards branches en béchamel

 Camembert bio
Coulommiers

Gâteau aux pommes

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Châlons en champagne
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise
Duo de cœurs de palmiers et
maïs
et vinaigrette moutarde
Sauté de bœuf sauce aigre douce
Haricots plats d'Espagne
Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Fruit bio
au choix*

MARDI

Émincé d'endives
Chou blanc
Vinaigrette au miel
Jambon blanc* chaud
S/P: Jambon de dinde
Purée de potiron
Munster
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

MERCREDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Omelette bio
Ratatouille
Carré
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

JEUDI

Repas de Noël

Rillettes de saumon
Blinis
Limande sauce
crémée aux pommes
Pommes pins
Fromage fondu Croc'lait
Entremet chocolat noisettes
Clémentines
Friandise en chocolat

VENDREDI

Repas végétarien

Salade de haricots beurre à
l'échalote
Salade de betteraves rouges
Sauce façon Voronoff
Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge
Fromage petit moulé ail
et fines herbes
Fromage petit moulé
nature
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



Décongelé

Châlons en champagne
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024



MENU

de la semaine

LUNDI

Panais rémoulade aux pommes

Sauté de bœuf façon bordelaise
(échalote, carotte, extrait de vin
rouge, thym, laurier)


  Lentillons de Champagne
mijotés

Saint Paulin

Fromage blanc sucré

MARDI

Crêpe à l'emmental

 Poulet sauce chasseur
Petits pois et carottes

Fromage frais Tartare nature

 Fruit bio*

MERCREDI

****Férié****

JEUDI

****Repas végétarien****

Oeuf dur et
mayonnaise


Torsade sauce carotte, potiron,
mozzarella, cheddar


Yaourt nature sucré


 Fruit bio*

VENDREDI

Salade verte
vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Colin d'Alaska pané au riz
soufflé

 Epinards branches bio à la
béchamel
et citron

 Pont l'Evêque

Cake à la carotte

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Produit local



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable

Châlons en champagne
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

Repas végétarien

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne (haché végétal)

 Cantal


  Compote de pommes bio
allégée en sucre

MARDI

Tartinade potiron fromage frais
ciboulette
Pain de mie

Merguez
Purée de panais

Fromage blanc sucré

 Banane bio
sauce au chocolat au lait

MERCREDI

Férié

JEUDI

VENDREDI

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Décongelé