Châlons en champagne
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	** C'est la rentrée ** ** Menu végétarien **	Melon charentais	Salade de tomates Carottes râpées et vinaigrette balsamique	Salade de lentilles Salade de pois chiche et vinaigrette à l'échalote
	Salade de pommes de terre Taboulé	Sauté de bœuf sauce romarin	Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron	Emincé de dinde lr sauce moutarde
	Omelette bio sauce tomate	Korma de boulgour, brunoise provencale et petits pois	Pâtes Coquill'Othes bio	Courgettes, pommes de terre béchamel, emmental et chèvre
	Haricots verts à l'ail	Boulgour	Coulommiers Fromage Carré	Courgette bio au persil
	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé	Smoothie de pommes et bananes	Saint Nectaire aop* Montcadi croûte noire
	Fruit de saison bio au choix*	Compote de pommes et abricots allégée en sucres		Fruit de saison bio au choix*
	Sirop de grenadine			
	* Aide UE à destination des écoles			* 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 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinable de haricots blancs Tartinable de haricots rouges épices mexicaines Pain de mie	Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette Tranche de pastèque	Galantine de volaille et cornichon Melon vert	** Amuse- bouche : crème passion ** ** Menu végétarien **	Céleri râpé Tomate et maïs et vinaigrette moutarde
Sauté de bœuf bio sauce Caramel	Escalope de dinde vf sauce basquaise (tomate, laurier, thym)	Poulet sauce chasseur	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde Terrine de légumes mayonnaise	Hoki pmd sauce à l'oseille
Curry de légumes et pommes de terre	**Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges**	**Semoule bio pois chiche Épinard**	**Torsade sauce lentille verte tomate façon bolognaise**	Carottes bio à l'ail
Julienne de légumes	Riz bio	Epinards branche bio au jus	Petit fromage frais sucré Fromage blanc aromatisé aux fruits	Cantal aop* Gouda
Tomme blanche Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Fromage frais Carré demi sel Fromage fondu Samos	Edam	Fruit de saison bio au choix*	Cake nature
Fruit de saison bio au choix*	Fromage blanc nature Confiture de fraise sucre blanc	Donut's sucré dcg		
*** Aide UE à destination des écoles**			*** Aide UE à destination des écoles**	*** Aide UE à destination des écoles**

sOgeres

Appellation d'Origine · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Viande Française · Produit local

Châlons en champagne
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Menu végétarien **	Taboulé	Chou chinois et vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque	Rillettes de thon pmd
Salade verte	Salade de pâtes à l'orientale (concombre, tomate, menthe, cumin)	Dés de saumon pmd sauce bretonne	Melon jaune	Houmous
Salade verte aux croûtons et vinaigrette moutarde	Cordon bleu de volailleet ketchup	Riz bio	Jambon blanc de porc	Pain de mie
Orge perlée bio à la mexicaine	Beignet stick mozzarella et ketchup	Petit fromage frais sucré	Oeuf dur bio sauce béchamel	Sauté de veau vf sauce marengo
Yaourt aromatisé	Ratatouille sauce tomate	Cubes de pêche au sirop	Purée de brocolis et pommes de terre	Blé aux légumes et pois chiches au basilic
Yaourt nature sucré	Camembert		Fromage fondu Vache qui rit	Haricots verts persillés
Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Brie		Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Pont l'Evêque aop*
Compote de pommes allégée en sucre	Fruit de saison bio au choix*		Fruit de saison bio au choix*	Coulommiers
				Moelleux chocolat lentilles
	* Aide UE à destination des écoles		* Aide UE à destination des écoles	* Aide UE à destination des écoles

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Issu de l'agriculture — Produit de la mer durable — Viande Française

Châlons en champagne
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre crème ciboulette Salade de haricots blancs aux herbes	** **Menu végétarien** **	Salade de blé aux petits légumes	Concombre en rondelles Concombres et maïs et vinaigrette moutarde	** **Menu Marnais** **
Merlu pmd sauce crème	Salade de tomates Courgettes râpées et ciboulette et vinaigrette balsamique	Rôti de dinde sauce Provençale	Saucisse chipolatas de porc	Céleri râpé et vinaigrette moutarde
Crumble carottes et potiron	**Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio**	**Riz korma chou-fleur et cranberry**	**Saucisse végétale de blé aux fines herbes**	Emincé de bœuf sauce Romarin
Cantal aop* Tomme grise	Fromage frais Tartare nature Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Chou fleur bio en persillade	Lentilles mijotées bio	**Penne sauce légumes et pois cassé**
Fruit de saison bio au choix*	Crème dessert bio à la vanille Crème dessert bio chocolat	Fromage blanc sucré Gâteau basque dcg	Tomme blanche Fromage Carré Fruit de saison bio au choix*	Penne rigate Yaourt nature et sucre blanc Fruit de saison
*** Aide UE à destination des écoles**			*** Aide UE à destination des écoles**	

sOgeres

Appellation d'Origine · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande Française · Produit local

Châlons en champagne
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Menu végétarien **	Œuf dur bio et sauce cocktail et mayonnaise	Chou blanc râpé et vinaigrette moutarde	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte
Salade de haricots beurre à l'échalote	Colin d'Alaska pmd sauce tomate	Sauté de boeuf sauce dijonnaise (moutarde)	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Oignons frits et vinaigrette moutarde
Macédoine de légumes mayonnaise	Purée de courgette et pommes de terre bio	Clafoutis petits pois, pomme de terre et mozzarella	Poulet sauce façon orientale	Emincé de porc lr sauce tomate
Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé aux fruits	Petits pois mijotés	Boulgour sauce pois chiches àla marocaine	Omelette bio sauce tomate
Saint Nectaire aop* Gouda	Fruit de saison bio au choix*	Mimolette	Boulgour	Brocolis bio au persil
Compote de pommes allégée en sucre Compote de pommes et fraises allégée en sucre		Beignet framboise dcg	Brie bio Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
			Fruit de saison bio au choix*	Cake pois chiche et cacao
* Aide UE à destination des écoles	* Aide UE à destination des écoles		* Aide UE à destination des écoles	

sOgeres

Appellation d' Origine Protégée · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Produit local · Certifié Label Rouge

Châlons en champagne
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé d'endives et croûtons et vinaigrette moutarde	** Menu végétarien **	Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette	** Le Grand Repas **	Pâté breton de porc et cornichon
Hoki pmd sauce coco citron vert	Taboulé Salade de risetti aux petits légumes	Emincé de porc lr sauce caramel	Salade de lentillons bio	Tartinade de haricot blanc, tomate marinée et basilic Pain de mie
Riz bio	Nuggets de blé	Coquillettes sauce butternut cheddar	Sauté de poulet sauce champignons crémée	Sauté de bœuf bio sauce aux olives
Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais sucré	Ratatouille sauce tomate	Coquillettes	Galette de boulgour, haricot rouge et poivron	Blé bio sauce légumes bio et pois cassés
Fruit de saison bio au choix*	Emmental Gouda	Cantal aop*	Purée de céleri et pommes de terre	Cordiale de légumes
	Fromage blanc Coulis de fruits rouges sucre roux	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre blanc	Fromage Carré Coulommiers
			Crousti pommes vanille spéculoos (pommes cuites et compote, vanille, brisure spéculoos)	Fruit de saison bio*
* Aide UE à destination des écoles		* Aide UE à destination des écoles		* Aide UE à destination des écoles

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Produit local

Certifié Label Rouge

Châlons en champagne
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** La semaine des saveurs : les pains sous toutes ses formes ** ** Menu végétarien **	** La semaine des saveurs : les pains sous toutes ses formes **	** La semaine des saveurs : les pains sous toutes ses formes **	** La semaine des saveurs : les pains sous toutes ses formes **	** La semaine des saveurs : les pains sous toutes ses formes **
Salade iceberg et vinaigrette aux herbes	Pain polaire et rillettes de sardine, colin d'Alaska et haricots blancs	Salade de betteraves vinaigrette à la moutarde	Pain Bruchetta mayonnaise pesto rosso oeuf et salade verte	Carottes râpées et vinaigrette à l'huile de noix
Torsades sauce courgettes façon caponata et câpres	Pain polaire et tartinade de haricots blancs	Fish burger colin d'Alaska pmd cheddar, sauce tartare	Saute de boeuf sauce olives lié à la chapelure	Poulet sauce champignon crémée
Mimolette	Emincé de porc lr sauce forestière	Salade verte et vinaigrette moutarde	Pomme de terre cube BIO, sauce butternut carotte pois chiches et raisin sec	Oeuf dur bio sauce Béchamel
Purée de pommes bio Pain d'épices	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Yaourt nature sucré bio	Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym	Brocolis bio au persil
	Pommes noisettes	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pont l'Evêque aop*
	Fromage frais Saint môret		Fruit de saison bio*	Brioche perdue compotée de myrtille et crumble
	Dessert lacté gélifié saveur vanille		* Aide UE à destination des écoles	* Aide UE à destination des écoles

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label — Issu de l'agriculture — Produit de la mer — Produit local

Châlons en champagne
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Menu végétarien **
Macédoine de légumes mayonnaise	Céleri râpé et vinaigrette moutarde	Saucisson de porc à l'ail et cornichon	Carotte et chou rouge sauce coleslaw	Salade verte et vinaigrette moutarde
Merlu pmd sauce oseille	Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)	Tartinable de haricots blancs Pain de mie	Sauté de veau sauce au thym	Quenelle nature sauce tomate
Orge perlé bio	Korma de boulgour, brunoise provencale et petits pois	Bolognaise de boeuf vf	Semoule bio aux légumes et pois chiches bio	Riz bio
Coulommiers	Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)	Penne sauce lentille verte tomate façon bolognaise	Haricots verts à l'ail	Fromage blanc sucré
Crème dessert saveur vanille	Yaourt aromatisé	Penne rigate	Cantal aop*	Banane sauce au chocolat lait
	Beignet aux pommes dcg	Tomme blanche	Cake patate douce, coco, citron vert	
		Fruit de saison bio*		
		* Aide UE à destination des écoles	* Aide UE à destination des écoles	

sOgeres

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Viande Française

Châlons en champagne
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires ** ** Menu végétarien **	** Vacances scolaires **	** Vacances scolaires **
Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde	Emincé d'endives et vinaigrette moutarde	Œuf dur bio mayonnaise	Chou chinois et vinaigrette moutarde	Terrine de légumes et sauce cocktail
Sauté de boeuf vf au jus	Aiguillette de poulet vf sauce moutarde	Penne sauce crème champignons	Rôti de porc lr au curry	Colin d'Alaska pmd sauce tomate paprika crémée
Parmentier de lentilles corail, purée de potiron	Riz korma chou-fleur et cranberry	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Clafoutis carottes et cumin	Semoule bio
Purée de potiron et pommes de terre	Chou fleur bio à l'ail	Fruit de saison	Carotte bio au persil	Yaourt nature sucré
Pointe de Brie	Saint Nectaire aop*		Fromage frais Petit louis	Fruit de saison bio*
Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Gaufre poudrée		Gâteau sucré au potiron	
	* Aide UE à destination des écoles			* Aide UE à destination des écoles

sOgeres

Appellation d'Origine

Certifié Label Rouge

Issu de l'agriculture

Produit de la mer durable

Viande Française

Produit local