

Menus du 6 janvier au 7 mars 2025

api

CHÂLONS
EN CHAMPAGNE
AGGLO

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



MEILLEURS VOEUX POUR 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2025 du 6 au 10	CAROTTES (HVE, locales) RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUCROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE) EMMENTAL (à portionner) POMME	TABOULÉ (semoule bio) BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET SAUCE TARTARE BROCOLIS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE
du 13 au 17	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE SAUTÉES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE LASAGNES AUX ÉPINARDS CANTAL AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY SAMOS KAKI	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
du 20 au 24	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POMME	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local) LENTILLES VERTES TOMME BLANCHE (à portionner) FLAN VANILLE	COLESLAW (local) VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BRUNE AUX OIGNONS RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME ANANAS	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	On passe à l'orange ! VELOUTÉ DE CAROTTES ET CROÛTONS (à portionner) GRATIN DE COQUILLETES BIO (locales) AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIMOLETTE (à portionner) ORANGE
du 27 au 31	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON BEIGNET DE CHOU-FLEUR GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE VEAU SAUCE TEX-MEX POMMES DE TERRE SAUTÉES SAINT PAULIN (à portionner) KIWI	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE TOMATE SUISSE FRUITÉ CLÉMENTINE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDELEUR
du 3 au 7	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local) PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON À L'AIL* FILET DE COLIN SAUCE ANETH MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) ORANGE	Kebab party SALADE VERTE VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES SAMOS MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
VACANCES D'HIVER : du 8 au 23 février 2025					
du 24 au 28	SALADE CAMPAGNARDE (PDT, oeuif, cornichon) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) POMME	CÉLERI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE (à portionner) ÉCLAIR CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS PÉPINETTES TOMME GRISE (à portionner) CLÉMENTINE	RILLETTES DE THON JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME PASSION	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ
du 3 au 7	CAROTTES RÂPÉES (HVE, locales) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POIRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	LENTILLONS BIO (régional) VINAIGRETTE PILONS DE POULET AU THYM CAROTTES VICHY FROMAGE PORTION SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE- DOUCE PETITS POIS AU JUS YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.*