

Châlons en champagne  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de betteraves bio  
et sauce façon Voronoff  
 Macédoine mayonnaise bio

—

Saucisse de Toulouse\*  
S/P : Saucisse de volaille  
Purée de pommes de terre

—

Fromage frais Petit Cotentin  
Fromage frais Tartare nature

—

 Fruit bio\*

## MARDI

Carotte et chou blanc rapés  
Chou rouge vinaigrette

—

Cuisse de poulet, jus tomatade  
  Pâtes Coquillothes

—

Yaourt bio nature  
Yaourt aromatisé

—

  Fruit bio\*

## MERCREDI

**Aujourd'hui, c'est repas  
végétarien !**

Houmous  
et ketchup

—

Nuggets de blé  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

—

Tomme grise

—

Crousti pommes vanille spéculoos  
(Pommes cuites et compote,  
vanille, brisure speculoos)

## JEUDI

**Partage de la Galette**

Salade d'endives et croûtons  
Radis en rondelles  
vinaigrette moutarde

—

 Meunière colin d'Alaska pmd  
 Chou fleur bio béchamel

—

Brie  
Bûche de chèvre

—

Galette à la frangipane

## VENDREDI

Salade de lentilles  
Salade de haricots blancs au  
cerfeuil

—

 Sauté de boeuf  
sauce provençale  
Crumble carottes et potiron

—

 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop

—

Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel  
Liégeois saveur chocolat

\* 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 13/01/2025 au 17/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**Aujourd'hui, c'est repas végétarien !**

 Œuf dur bio sur salade verte bio et mayonnaise et sauce cocktail

 Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt bio

Fromage au lait pasteurisé Carré Tomme blanche

 Fruit bio\*

## MARDI

Salade de pâtes, échalote et poivrons

Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili)

 Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons

Haricots beurre assaisonnement à l'ail

 Coulommiers bio

 Bûche de chèvre bio

 Fruit bio\*

## MERCREDI

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde

Quenelles nature sauce aurore (crème, tomate, oignon)

 Carottes bio et pommes de terre persillées

 Munster aop

Mousse au chocolat au lait

## JEUDI

 Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

Céleri râpé et sauce cocktail

Paëlla de la mer (poisson PMD)

 Riz bio

Petit fromage frais sucré  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Compote de pommes et bananes allégée en sucre  
Compote de pommes

## VENDREDI

**Le Canada**

Salade verte et croûtons  
Sauce caesar

 Pâté chinois de bœuf char et maïs et purée de pommes de terre

Fromage blanc nature  
Sucre roux  
Sirop d'érable

 Cake aux bleuets (myrtilles)

\* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Châlons en champagne  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**Aujourd'hui, c'est repas végétarien !**

Radis noir râpé  
et vinaigrette moutarde  
**Mâche et betteraves**

 Torsade sauce lentilles vertes,  
tomate et graine de courge

Montcadi croûte noire  
**Gouda**

Cocktail de fruits  
**Pêches au sirop**

## MARDI

Pâte en croute \*  
et cornichon  
S/P : Pâté de volaille

 Hoki pmd sauce crème aux  
herbes

 Semoule bio

Fromage frais Fraidou  
**Fromage frais Carré demi sel**

  Fruit bio\*

## MERCREDI

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

Tajine de mouton, volaille,  
pruneaux et raisin  
 Lentilles mijotées

Yaourt nature sucré

Fruit

## JEUDI

Salade verte  
 **Carottes râpées**  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Bifteck haché char sauce  
estragon

 Purée Dubarry bio (chou fleur  
et pommes de terre)

 Cantal aop

 **Bleu d'auvergne aop**

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille  
**Dessert lacté gélifié  
saveur chocolat**

## VENDREDI

 Haricot vert bio  
et vinaigrette moutarde  
 **Macédoine mayonnaise bio**

 Cassoulet maison\*  
S/P : Saucisse de volaille  
Haricots blancs coco sauce tomate

Brie  
**Camembert**

  Fruit bio\*

\* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise



Produit local

Châlons en champagne  
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### Repas Marnais

 Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

  
 Cuisse de poulet LR rôti et son jus

 Coquillettes

  
  Yaourt bio nature et sucre

  
 Fruit bio\*

## MARDI

### Aujourd'hui, c'est repas végétarien !

Salade verte  
Emincé d'endives  
vinaigrette moutarde

  
Pommes de terre au fromage à tartiflette

  
 Yaourt nature sucré bio

  
 Fromage blanc bio et dosette de sucre blanc

  
Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pommes et poire

## MERCREDI

Tartinable de haricots rouge et épice mexicaine fumée

  
 Sauté de boeuf sauce provençale  
Haricots beurre au persil

  
 Coulommiers bio

  
  Crème dessert bio à la vanille

## JEUDI

Salade de pâtes orientale (menthe, tomate, concombre, cumin)

Salade façon piémontaise de dinde

  
Cordon bleu de volaille

  
 Petits pois bio

  
Petit fromage frais sucré  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

  
Cake à la cannelle

## VENDREDI

 Haricot vert bio vinaigrette à l'échalote

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

  
Filet de saumon sauce oseille

  
 Riz bio

  
Emmental Edam

  
 Fruit bio\*