



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 bœuf 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*

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local