




Châlons en champagne  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025



# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade coleslaw  
Pomelos  
et dosette de sucre blanc


 Sauté de boeuf  
Sauce bouguignonne  
 Blé bio

 Saint Nectaire aop  
 Munster aop

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MARDI

Pâté breton \*  
et cornichon  
S/P : Pâté de volaille

 Merlu pmd sauce citron  
Epinards branches au gratin

Bûche de chèvre  
Camembert

 Fruit bio\*



## MERCREDI

Aujourd'hui, c'est repas  
végétarien !

Salade iceberg

 Omelette bio  
 Riz bio


Fromage frais Petit Cotentin


  Compote de pommes bio  
allégée en sucre


## JEUDI

La fête des crêpes

Salade mexicaine  
Salade de pois chiches et tomates



 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé


 Purée Crécy bio (carottes et  
pommes de terre)

 Cantal aop  
 Saint Nectaire aop

Crêpe nature sucrée et confiture

## VENDREDI

 Salade verte bio  
 Chou blanc bio  
vinaigrette balsamique

 Sauté de porc\* lr sauce  
moutarde à l'ancienne  
S/P : Sauté de dinde sauce  
moutarde à l'ancienne  
Pommes noisette

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits  
Fromage blanc sucré

 Fruit bio\*

\* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local