

Châlons en champagne
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI 24

Salade de betteraves
Poireaux
Sauce ravigote

Boeuf façon bourguignon
(champignon, oignon, tomate, persil)
Pommes de terre quartier avec peau

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux fruits

Fruit bio
au choix*

MARDI 25

Chou rouge
et vinaigrette moutarde
Panais rémoulade aux pommes

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron
Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre au fromage type parmesan

Camembert
Tomme blanche

Compote de pommes bio
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

MERCREDI 26

Galantine de volaille
et cornichon

Poulet Ir
jus aux oignons

Boulgour bio

Yaourt nature sucré

Fruit

JEUDI 27

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Pomelos
et dosette de sucre blanc

Sauté de porc* Ir sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)
S/P : Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)
Haricots beurre

Fromage fondu vache qui rit bio
Fromage fondu Samos

Cake à la noix de coco

VENDREDI 28

*** Menu végétarien ***

Oeuf dur bio
et mayonnaise
et sauce cocktail

Coquillettes sauce butternut
cheddar crumble salé

Pont l'Evêque aop
Emmental

Fruit bio
au choix*

* 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