



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


MENU

de la semaine


LUNDI 03

 Céleri rémoulade
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce basilic

 Epinards branches bio à la béchamel

Fromage au lait pasteurisé Carré
Pointe de Brie

 Tarte au flan dcg


MARDI 04

Menu végétarien

Pommes de terre sauce moutarde
à l'ancienne

Salade de pâtes à l'orientale
(farfalline, concombre, tomate,
menthe, cumin)

Nugget's à l'emmental

 Carottes bio
au persil


Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix*

MERCREDI 05

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Sauté de veau sauce marengo

 Semoule bio

Fromage frais Fraidou

Mousse au chocolat au lait

JEUDI 06

C'est la fête : Carnaval


Macédoine de légumes
mayonnaise

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Hot dog

S/P : Hot dog de volaille
Pommes de terre lamelles

 Cantal aop
Mimolette


 Doghnut's au sucre dcg

VENDREDI 07

Radis noir râpé
et vinaigrette balsamique
Chou chinois
sauce fromage blanc aux herbes

Emincé de dinde sauce au thym
Chou fleur en béchamel

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Châlons en champagne
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI 10

Taboulé
Salade de riz composée (maïs et olives)



  Sauté de boeuf bio façon cervoise (carotte, tomate, jus de pomme, oignon)
Haricots verts à l'ail


Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux fruits



 Fruit bio au choix*

MARDI 11

Radis en rondelles et vinaigrette moutarde
Pomelos et sucre


 Pilon de poulet local au jus
 Blé bio sauce tomate

 Saint Nectaire aop
Tomme grise

  Crème dessert saveur caramel bio
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI 12

Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)

 Hoki pmd sauce au citron
Brocolis au persil

Coulommiers



Fruit frais



JEUDI 13

****Amuse bouche : confiture de prune****

Salade de coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise)
Panais rémoulade aux pommes

Echine de porc demi sel à la dijonnaise (moutarde)
S/P : Rôti de dinde à la dijonnaise (moutarde)


  Lentilles bio mijotées au lait


  Yaourt bio nature et sucre
Yaourt aromatisé


 Beignet aux pommes dcg
 Beignet framboise dcg


VENDREDI 14

****Menu végétarien****

 Tartine oeuf bio cheese creme et ciboulette
Houmous de pois chiches
Pain de mie

 Pennes locales, sauce légumes, pois cassés et graines de courge

Fromage frais Saint môret
 Fromage fondu Vache qui rit BIO

 Fruit bio au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres




Châlons en champagne
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025


MENU

de la semaine

LUNDI 17


Salade verte aux croûtons
Emincé d'endives
et vinaigrette moutarde


 Dés de poisson blanc pmd et
dés de saumon pmd sauce citron
Ratatouille à la niçoise



 Pont l'Evêque aop
Edam


Semoule au lait


MARDI 18

 Emincé de chou blanc
et vinaigrette
**Céleri râpé et
vinaigrette**

 Steak haché de veau lr à la
tomate

  Pâtes BIO du pays d'Othe

  Brie BIO local
Camembert


 Fruit bio
au choix*

MERCREDI 19

Salade de lentilles
Vinaigrette

Sauté de dinde sauce moutarde à
l'ancienne
Petits pois mijotés


 Fromage blanc BIO et sucre

 Fruit bio

JEUDI 20

Menu Végétarien


Salade de betteraves vinaigrette à
la moutarde
**Macédoine de légumes
mayonnaise**



 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes

Fromage frais Tartare nature
**Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes**

 Fruit bio
au choix*

VENDREDI 21

 Carottes râpées
vinaigrette
à la moutarde
**Salade verte
et vinaigrette moutarde**

 Emincé de bœuf sauce poivrade
 Courgettes bio persillées

Petit fromage frais sucré
**Petit fromage frais aromatisé aux
fruits**

Gâteau poire chocolat

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Châlons en champagne
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI 24

Repas végétarien


Tomates concassées, maïs et
chips de maïs

Salade de pommes de terre
mimosa

Farfalles au pesto brocolis
haricots blanc topping
brunoise de carotte


Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc sucré


 Fruit bio
au choix*

MARDI 25

Radis roses en rondelles
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Courmentier de poisson pmd
(colin d'Alaska pmd,
courgette, pomme
de terre)

Tomme blanche
Fromage au lait pasteurisé Carré

 Crème dessert bio chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI 26

Panais rémoulade aux pommes

Jambon sauce forestière
S/P : Filet de dinde façon
jambon sauce forestière

 Brocolis bio



 Saint Nectaire aop


Pêches au sirop


JEUDI 27

Menu Marnais

 Céleri vinaigrette

  Sauté de boeuf bio sauce au
thym


 Coquillettes

 Yaourt aromatisé aux
fruits



  Fruit bio local*

VENDREDI 28

Houmous
Tartinable de haricots rouge et
épice mexicaine fumée
Pain de mie

 Cuisse de poulet rôti lr
et son jus
Haricots verts à l'ail

Fromage frais Cantafrais
Fromage frais Fraidou

  Compote de pommes bio
allégée en sucres
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Châlons en champagne
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025


MENU


de la semaine

LUNDI 31

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Salade verte aux croûtons et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* 1r sauce moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde 1r sauce moutarde à l'ancienne

Pommes de terre noisettes

 Emmental bio
Pointe de brie


Liégeois saveur vanille sur lit de caramel


Liégeois saveur chocolat

MARDI 01

Coquillettes au pesto

Salade de blé aux petits légumes

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron


 Carottes bio fraîche à la crème

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio local*

MERCREDI 02

Radis et beurre

 Sauté de boeuf sauce tomate et origan


Riz

 Coulommiers bio



Mousse au chocolat au lait

JEUDI 03

**** Amuse bouche : Le cacao ****

 Céleri rémoulade local
Chou chinois et vinaigrette


Rôti de dinde
jus aux oignons
Petits pois mijotés

 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage fondu bio croc lait

Moelleux à la fleur d'oranger


VENDREDI 04

**** Menu végétarien ****

 Œuf dur bio et mayonnaise et sauce cocktail

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

 Cantal aop
Gouda

 Fruit bio au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local