

Châlons en champagne
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd sauce
curry

Purée de pommes de terre

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Saint môret

Compote de pommes et
bananes allégée en sucre P
Compote pomme pêche
allégée en sucre P

MARDI

** Menu végétarien **

Céleri râpé
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Ravioli de légumes bio
et emmental râpé

Saint Nectaire aop
Saint Paulin

Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

Taboulé

Steak haché de veau lr
sauce échalote

Courgette bio
au persil

Camembert

Mousse au chocolat au lait

JEUDI

Salade de betteraves
vinaigrette à la moutarde
Haricots verts à l'échalote

Aiguillettes de poulet vf
sauce au thym

Petits pois mijotés

Yaourt nature sucré bio
Yaourt bio aromatisé
framboise

Gâteau au caramel

VENDREDI

Châlons en champagne
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

Chou blanc râpé
et vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce aigre
douce (oignon, tomate,
vinaigre)

Haricots verts bio
au persil

Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fromage blanc sucré

Semoule au lait
Riz au lait

MARDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Haricots beurre à l'échalotte

Hoki pmd sauce basilic

Coquillettes bio

Coulommiers
Pointe de Brie

Crème dessert bio à la
vanille

Crème dessert saveur
chocolat

MERCREDI

Concombre en cubes
et vinaigrette à la ciboulette

Sauté de boeuf sauce
forestière (champignons)

Brocolis
au persil

Gouda

Barre bretonne

JEUDI

** Menu végétarien **

Œuf dur bio
et mayonnaise
et sauce cocktail

Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Cantal aop
Emmental

Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

VENDREDI

Châlons en champagne
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Carottes râpées
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Emincé de boeuf sauce
tomate origan

Torsades

Fromage fondu vache qui
rit bio
Fromage frais Fraidou

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

MARDI

Pommes de terre sauce
moutarde à l'ancienne
Boullgour aux petits légumes
(carotte, p. pois, H. vert,
navet)

Merlu pmd au jus

Ratatouille

Yaourt bio nature
et dosette de sucre blanc
Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

Salade de lentilles

Beignet stick mozzarella
et ketchup

Haricots beurre
au persil

Pont l'Evêque aop

Ile flottante

JEUDI

VENDREDI

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Produit local

Châlons en champagne
Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026

MENU


de la semaine

LUNDI


Concombre en rondelles
sauce fromage blanc aux
herbes

Radis roses
et beurre

Boulettes VBF, merguez et ses
légumes couscous

 Semoule bio


 Cantal aop
Mimolette

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MARDI

Salade de haricots rouges et
tomates sauce épices chili
Salade de haricots blancs aux
herbes

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
et citron


Chou fleur
au persil

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fromage frais Petit Moulé

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd
Pain de mie

Jambon blanc chaud au jus
S/P : Filet de dinde façon
jambon au jus


Poêlée méridionale (HV,
poivron, salsifis, aubergine)


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits



Fruit frais

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Sauté de veau vf sauce
marengo

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

 Yaourt nature sucré bio
 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

VENDREDI

**** La fête des fruits et
légumes ** ** Menu
végétarien ****

Salade de tomates
et vinaigrette au basilic

Penne sauce crème, courgette
et petits pois

Tomme blanche

Smoothie banane fraise

Châlons en champagne
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Salade verte
Céleri râpé
et vinaigrette moutarde


  Sauté de bœuf bio au jus


 Blé bio sauce tomate

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

 Salade de betteraves bio et
vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes


Haricots beurre persillés

Camembert

Barre bretonne

**** Menu canadien ****

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)


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

Yaourt nature
et sucre roux


Cake myrtille


**** Menu végétarien ****

Salade de pois chiche
vinaigrette à la moutarde
Salade de pâtes à l'orientale
(concombre, tomate, menthe,
cumin)

 Oeuf dur bio sauce
béchamel

 Epinards branche bio au jus

 Saint Nectaire aop
Edam

 Fruit bio
au choix*

* Aide UE à destination des écoles

sOgeres

