

Châlons en champagne
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles
Salade de haricots blancs aux herbes

 Poulet sauce façon orientale

 Haricots verts bio au jus de légumes

 Blé bio sauce légumes bio et pois cassés

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

  Fruit de saison bio au choix*

* Aide UE à destination des écoles

MARDI

Chou blanc râpé
Emincé de chou rouge et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)

 Torsades

Emmental
Montcadi croûte noire

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

MERCREDI

Salade de pommes de terre crème ciboulette

 Sauté de boeuf sauce tomate et origan

 Oeuf dur bio sauce béchamel

Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet)

Tomme blanche

Fruit de saison

JEUDI

** Menu végétarien **

Salade verte et croûtons et vinaigrette à l'échalote

 Semoule bio aux légumes et pois chiches bio

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Carré demi sel

 Fromage blanc nature et sucre roux
Coulis de fruits rouges

VENDREDI

 Céleri râpé bio et vinaigrette moutarde
Panais râpée (frais) mayonnaise

Saucisse chipolatas de porc

Saucisse végétale de blé aux fines herbes

Purée de potiron et pommes de terre

  Cantal aop* Saint Paulin

Smoothie de pommes et bananes

* Aide UE à destination des écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Châlons en champagne
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

 Carottes râpées
et vinaigrette d'agrumes
(citron, agrume)

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

 Riz bio, légumes du sud
bio, dés de brebis

  Brie bio
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

Macédoine et vinaigrette
Salade de haricots beurre à
l'échalote

 Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces

  Pâtes Coquill'Othes bio

 Saint Nectaire aop*
Mimolette

  Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

** Férié **

JEUDI

Emincé d'endives
Salade iceberg
et vinaigrette aux herbes

 Emince boeuf caramel
Petits pois mijotés

**Korma de boulgour,
brunoise provençale
et petits pois**

  Yaourt bio nature
et sucre blanc
Yaourt aromatisé

Muffin vanille pépites de
chocolat
Muffin tout chocolat

VENDREDI

Salade de blé aux petits
légumes
Taboulé

Cordon bleu de volaille

Beignet stick mozzarella

 Chou fleur bio béchamel

Tomme grise
Emmental

  Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Châlons en champagne

Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade
 Carottes râpées bio
 vinaigrette à la moutarde

 Hoki pmd sauce crème
 Riz bio

  Cantal aop*
 Gouda

  Crème dessert bio
 chocolat
 Crème dessert saveur vanille

* Aide UE à destination des écoles

MARDI

Galantine de volaille
 et cornichon

 **Œuf dur bio**
mayonnaise

Jambon sauce tomate

**Boulettes de sarrasin,
 lentilles et légumes sauce
 tomate**

 Purée de courge butternut
 bio et pommes de terre

Fromage blanc aromatisé aux
 fruits
 Fromage blanc sucré

  Fruit de saison bio
 au choix*

* Aide UE à destination des écoles

MERCREDI

Chou chinois et vinaigrette

 Rôti de dinde vf sauce à la
 provençale
 Cordiale de légumes

**Blé sauce légumes
 minestrone**

Yaourt nature sucré

 Beignet aux pommes dcg

JEUDI

**** Recette découverte****
Menu végétarien **

Betteraves croquants de noix
 à la crème de chèvre et miel
 et vinaigrette framboise
 Salade de betteraves
 vinaigrette à la moutarde

**Coquillettes sauce
 tartiflette emmental**

Coulommiers
 Fromage Carré

  Fruit de saison bio
 au choix*

* Aide UE à destination des écoles

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd

**Tartinable de haricots
 rouges épicés mexicaines**
 Pain de mie

 Sauté de veau vvf
 Sauce forestière

 Epinards branche bio à la
 crème

 **Semoule bio pois
 chiche épinard**

Camembert
 Tomme blanche

Cake à la carotte

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Châlons en champagne
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de risetti aux petits légumes

Salade de pommes de terre mimosa

  Sauté de bœuf bio sauce aux olives

 Chou fleur bio à l'ail

Riz korma chou fleur et cranberry

Mimolette Edam

  Banane bio* sauce au chocolat lait

* Aide UE à destination des écoles

MARDI

**** Amuse bouche : Crème de Marron** ** Menu végétarien ****

Emincé d'endives et vinaigrette à l'échalote
Segments de pomeles et sucre blanc

 **Omelette bio basquaise**

Haricots beurre persillés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré

Semoule au lait
Riz au lait

MERCREDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

  Emincé de porc lr au jus

Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate

  Lentilles mijotées bio

 Yaourt nature sucré bio

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

JEUDI

Terrine de légumes mayonnaise
Macédoine de légumes mayonnaise

 Merlu pmd sauce oseille

 Orge perlé bio

  Pont l'Evêque aop*
Pointe de Brie

  Fruit de saison bio au choix*

* Aide UE à destination des écoles

VENDREDI

 Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
Emincé de chou blanc et vinaigrette

 Poulet sauce au thym
Petits pois mijotés

 **Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio**

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Saint môret

Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)

Châlons en champagne

Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Pâté de campagne de porc
et cornichon

 **Houmous bio**
Pain de mie

 Bolognaise de boeuf char

 Torsades

 **Torsade sauce lentille**
verte tomate façon bolognaise

  Saint Nectaire aop*
Tomme grise

  Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MARDI

 Céleri rémoulade
Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Sauté de dinde vf au curry

 Brocolis bio
au persil

Gratin de pâtes, brocolis,
mozzarella et cheddar

Gouda
Saint Paulin

 Tarte au flan dcg
 **Beignet framboise dcg**

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

Salade de betteraves et maïs

 **Croque'tofu fromage bio**

Poêlée campagnarde

Tomme grise

Fromage blanc nature
Confiture de fraise

JEUDI

Chou chinois et vinaigrette
Panais râpée (frais)
mayonnaise

  Rôti de porc lr sauce
dijonnaise (moutarde)
Boulgour

Boulgour sauce pois chiches
à la marocaine

 Yaourt nature
et sucre blanc
Yaourt aromatisé

  Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

VENDREDI

Salade de pommes de terre
Salade de haricots rouges et
maïs sauce épices chili

 Beignet de poisson pmd
 Epinards branche bio à la
crème

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes

Gâteau aux pommes

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié
Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de
la mer
durable


Viande
charolaise


Viande
Française


Produit
local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Châlons en champagne
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé d'endives
et oignons frits
et vinaigrette balsamique

 Boulettes de bœuf char à
l'orientale

Légumes couscous et
semoule

**Couscous végétal cinq
légumes, pois chiche et
raisin sec**

 Cantal aop*
Emmental

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

* Aide UE à destination des
écoles

MARDI

Rillettes
et cornichon

**Tartinade de haricots
blancs et pain de mie**

 Merlu pmd sauce estragon
Choux de Bruxelles et pommes
de terre

 Brie bio
Coulommiers

 Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

Salade verte fraîche
et vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau lr
sauce forestière

 Petits pois mijotés bio et riz
bio

 Cari de pois chiche, riz
bio et haricots rouges

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

JEUDI

**** Menu végétarien ****

 Œuf dur bio
et sauce cocktail
mayonnaise

 Raviolis de légumes bio

Montcadi croûte noire
Saint Paulin

 Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

VENDREDI

 Carotte et chou rouge sauce
coleslaw

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

 Sauté de bœuf bio
sauce échalote

**Galette de boulgour,
haricot rouge et poivron
sauce tomate**

Haricots verts à l'ail

 Fromage fondu vache qui
rit bio

 Fromage frais Saint Môret
bio

Riz au lait
Semoule au lait

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande
charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Châlons en champagne
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise
Salade de betteraves
et sauce façon Voronoff

Colin d'Alaska pmd sauce
champignon crémée

Riz bio

Fromage blanc sucré
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Fruit de saison bio
au choix*

* Aide UE à destination des
écoles

MARDI

Salade de pois chiches bio
Salade de haricots rouges et
maïs sauce épices chili

Jambon blanc sauce forestière
Butternut et champignons
poêlés à l'ail et au thym

**Korma de boulgour,
brunoise provençale et
petits pois**

Saint Nectaire aop*
Saint Paulin

Compote de pommes allégée
en sucre

Compote de pommes et
fraises allégée en sucre

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Emincé de boeuf sauce
moutarde

Brocolis en persillade

**Farfalles au pesto brocolis
haricots blanc**

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

JEUDI

**** Menu de Noël ****

Tartinade de haricots blancs
aux marrons
Pain suédois

Emincé de chapon sauce
pain d'épices

**Pavé de comté et noisette
sauce pain d'épice**

Pommes rosti étoilées

Babybel

Pâtisserie dcg
Friandise en chocolat
Clémentines

VENDREDI

**** Menu végétarien ****

Carottes râpées
et vinaigrette aux herbes
Céleri râpé

**Omelette nature
sauce tomate**

Orge perlé bio

Camembert
Fromage Carré

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel
Liégeois saveur chocolat

Châlons en champagne

Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

** Vacances scolaires **

Salade de lentilles

 Sauté de boeuf sauce thym

Haricots beurre persillés

**Blé aux légumes du sud
et dés de brebis**

Fromage frais Tartare nature

  Fruit de saison bio*

* Aide UE à destination des écoles

MARDI

** Vacances scolaires **

Chou chinois et vinaigrette

 Aiguillette de poulet
sauce paprika persil

 Semoule bio aux petits
légumes

**Semoule, courgettes façon
caponata et câpres**

Mimolette

Cubes de pêche au sirop

MERCREDI

** Vacances scolaires ** ** Menu végétarien **

 Œuf dur bio
mayonnaise

**Torsade sauce carotte,
potiron, mozzarella, cheddar**

  Pont l'Evêque aop*

Fruit de saison

* Aide UE à destination des écoles

JEUDI

** Vacances scolaires **

Salade verte
et vinaigrette de framboise

 Merlu pmd sauce crème
Purée de potiron et pommes
de terre

Yaourt nature sucré

Clafoutis aux poires

VENDREDI

** Férié **

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Viande
Française


Produit local

Châlons en champagne
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine

LUNDI

**** Vacances scolaires ****

Macédoine
et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

 Carottes bio à l'ail

Yaourt aromatisé

Barre bretonne

MARDI

**** Vacances scolaires ** **
Menu végétarien ****

Tartinade de haricot blanc,
tomate marinée et basilic
Pain de mie

Nuggets de blé

 Epinards branche bio à la
crème

Fromage Carré

  Fruit de saison bio*

* Aide UE à destination des
écoles

MERCREDI

**** Vacances scolaires ****

Emincé d'endives
et vinaigrette balsamique

  Emincé de bœuf vf
sauce poivrade
Boulgour

**Boulgour sauce pois chiches
à la marocaine**

  Cantal aop*

Fruit de saison

* Aide UE à destination des
écoles

JEUDI

**** Vacances scolaires ****

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

Gratin de pomme de terre et
lardons* fromage à tartiflette

**Pommes de terre au
fromage à tartiflette**

Fromage blanc sucré

Compote de pommes et
abricots allégée en sucres

VENDREDI

**** Férié ****

sOgeres



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy