

MENU

de la semaine

Du 5 au 9 janvier 2026

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	5	Salade de penne BIO	Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes	Epinards en branches, béchamel	Fromage fondu Le Carré	Fruit
Mardi	6	MENU VÉGÉTARIEN				
		Soupe de courgettes	Chili sin carne (égrené de pois BIO, haricots rouges BIO, maïs doux BIO)	Riz BIO	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
Mercredi	7	Salade de boulgour BIO	Rôti de bœuf charolais jus aux herbes	Gratin de potiron	Brie du Val de Saône	Fruit
Jeudi	8	Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Colin d'Alaska PMD sauce citron	Purée de pommes de terre	Fromage frais Tartare nature	Dessert lacté saveur vanille
Vendredi	9	Carottes râpées & vinaigrette à l'huile de colza LCL	Escalope de dinde LR IGP sauce tomate	Haricots verts	Yaourt arôme fraise BIO LCL	Galette des rois à la frangipane & couronne

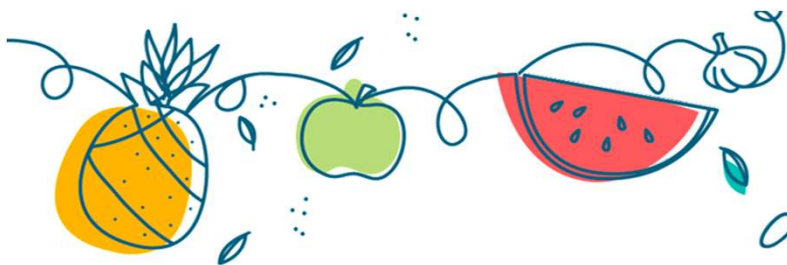
MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de penne BIO	Beignets sticks de mozzarella	Epinards en branches, béchamel	Fromage fondu Le Carré	Fruit
		Soupe de courgettes	Chili sin carne (égrené de pois BIO, haricots rouges BIO, maïs doux BIO)	Riz BIO	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
		Salade de boulgour BIO	Fondant aux épices tandoori	Gratin de potiron	Brie du Val de Saône	Fruit
		Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Nuggets de pois chiches BIO	Purée de pommes de terre	Fromage frais Tartare nature	Dessert lacté saveur vanille
		Carottes râpées & vinaigrette à l'huile de colza LCL	Gratin de coquillettes BIO au cheddar rouge & tomate	Haricots verts	Yaourt arôme fraise BIO LCL	Galette des rois à la frangipane & couronne

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien Décongelé LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.





Du 12 au 16 janvier 2026

MENU













de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Demi-œuf dur BIO sur lit de macédoine de légumes mayonnaise	Sauté de bœuf IGP LCL 	Jardinière quatre légumes (carotte, haricots verts, navets, petit-pois)	Cantal jeune AOP 	Fruit		Demi-œuf dur BIO sur lit de macédoine de légumes mayonnaise	Gratin de pommes de terre végétarien	Jardinière quatre légumes (carotte, haricots verts, navets, petit-pois)	Cantal jeune AOP 	Fruit
Mardi 13	Céleri râpé	Knack de volaille jus aux herbes	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage frais Cantafrais	Crème aux œufs renversée LCL 		Céleri râpé	Saucisse knack végétarienne BIO jus aux herbes	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage frais Cantafrais	Crème aux œufs renversée LCL 
Mercredi 14	Betteraves cuites	Dés de saumon sauvage PMD sauce coco & citron vert	Brocolis BIO	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tarte au flan pur beurre 		Betteraves cuites	Fondant emmental & mozzarella	Brocolis BIO	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tarte au flan pur beurre 
MENU VÉGÉTARIEN 											
Jeudi 15	Soupe d'haricots verts	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz, sauce tomate (plat complet) & Mozzarella râpée		Fromage frais Saint-Môret	Fruit		Soupe d'haricots verts	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz, sauce tomate (plat complet) & Mozzarella râpée		Fromage frais Saint-Môret	Fruit
Vendredi 16	 Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Pilons de poulet jus aux oignons	Chou-fleur persillé	Camembert	Crème dessert BIO LCL saveur vanille 		 Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Omelette nature BIO	Chou-fleur persillé	Camembert	Crème dessert BIO LCL saveur vanille 

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien  Décongelé  LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 19 au 23 janvier 2026



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19	Macédoine de légumes mayonnaise	<i>Merlu PMD sauce mandarine</i>	Riz BIO	Baratton de chèvre frais LCL	Fruit BIO
Mardi 20	Soupe de brocolis	Sauce bolognaise de bœuf charolais	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	<i>Agrum'adine (smoothie agrumes & grenadine)</i>
Mercredi 21	Salade de blé BIO	Sauté de veau sauce crème	Pois maraîchers	Comté AOP	Fruit
Jeudi 22	 <i>Salade verte BIO</i> , croûtons & vinaigrette moutardée	Omelette nature (œufs BIO LCL)	Gratin de pommes de terre	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Vendredi 23	<i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i>	Cordon bleu de volaille	Haricots beurre	 Yaourt nature BIO LCL & dosette de sucre	<i>Cake au citron</i>

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Macédoine de légumes mayonnaise	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Baratton de chèvre frais LCL	Fruit BIO
	Soupe de brocolis	Sauce potiron, carotte & mozzarella	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	<i>Agrum'adine (smoothie agrumes & grenadine)</i>
	Salade de blé BIO	Quiche à l'emmental	Pois maraîchers	Comté AOP	Fruit
	 <i>Salade verte BIO</i> , croûtons & vinaigrette moutardée	Omelette nature (œufs BIO LCL)	Gratin de pommes de terre	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
	<i>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</i>	Pané moelleux au gouda	Haricots beurre	 Yaourt nature BIO LCL & dosette de sucre	<i>Cake au citron</i>

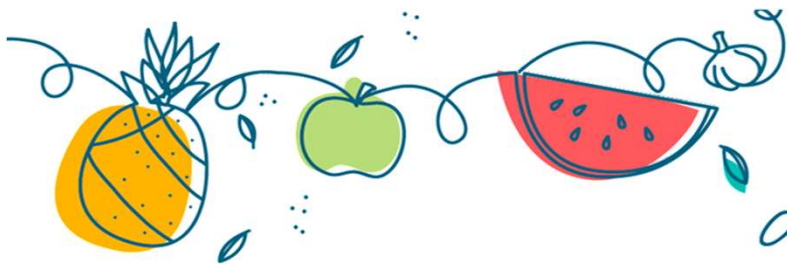
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
 Menu végétarien  Décongelé  LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"





Du 26 au 30 janvier 2026

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



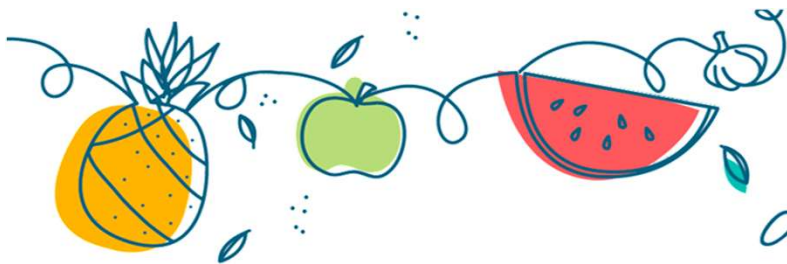
Le Creusot
EN BOURGOGNE

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		MENU VÉGÉTARIEN										
Lundi	26	Chou rouge vinaigrette à la framboise	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot		Chou rouge vinaigrette à la framboise	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot
Mardi	27	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska PMD sauce crème & basilic	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit		Salade de pommes de terre	Gratin de fusillis BIO mozzarella & cheddar	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit
Mercredi	28	Emincé de chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Boulettes keftas de volaille sauce tomate	Riz BIO	Maroilles AOP	Crème dessert BIO LCL saveur vanille		Emincé de chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Quenelles nature sauce tomate	Riz BIO	Maroilles AOP	Crème dessert BIO LCL saveur vanille
Jeudi	29	Soupe de légumes variés	Rôti de porc* LR jus aux oignons	Purée de butternut BIO	Fromage frais Rondelé Ail & Fines herbes	Mini-brownie au chocolat		Soupe de légumes variés	Fondant au fromage de brebis	Purée de butternut BIO	Fromage frais Rondelé Ail & Fines herbes	Mini-brownie au chocolat
Vendredi	30	Rémoulade de céleri	Sauté de bœuf IGP LCL sauce façon provençale	Frites au four	Fromage frais Petit moulu nature	Salade de fruits frais		Rémoulade de céleri	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce façon provençale	Frites au four	Fromage frais Petit moulu nature	Salade de fruits frais

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée -PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien Décongelé LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.





Du 2 au 6 février 2026

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	2	Macédoine de légumes mayonnaise	Saucisse de Strasbourg de porc*, jus au thym	Haricots blancs BIO & patate douce, au lait de coco	Fromage fondu Le Carré	Fruit BIO		Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe demi-lune à l'emmental	Haricots blancs BIO & patate douce, au lait de coco	Fromage fondu Le Carré	Fruit BIO
Mardi	3	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Merlu PMD sauce crème & aneth	Epinards en branches, béchamel	Yaourt nature LCL & dosette de sucre	Crêpe demi-lune fourrée au chocolat		Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Fondant aux épices tandoori	Epinards en branches, béchamel	Yaourt nature LCL & dosette de sucre	Crêpe demi-lune fourrée au chocolat
Mercredi	4	Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes	Brocolis BIO	Cantal entredeux AOP	Fruit		Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Samoussas de légumes	Brocolis BIO	Cantal entredeux AOP	Fruit
Jeudi	5	Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Omelette à la sauce tomate (œufs BIO LCL)	Pommes de terre quartiers	Fromage frais Cantafrais nature	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel		Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Omelette à la sauce tomate (œufs BIO LCL)	Pommes de terre quartiers	Fromage frais Cantafrais nature	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Vendredi	6	Soupe de lentilles BIO	Sauté de boeuf IGP LCL sauce façon forestière (champignon, oignon)	Haricots beurre persillés	Petit fromage frais nature sucré	Fruit		Soupe de lentilles BIO	Clafoutis Feta AOP & basilic	Haricots beurre persillés	Petit fromage frais nature sucré	Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 9 au 13 février 2026

VACANCES SCOLAIRES		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	9	Chou rouge râpé & vinaigrette à la framboise	Dés de colin d'Alaska PMD aux 3 céréales & tranche de citron	Purée de patate douce	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Purée de pommes	Chou rouge râpé & vinaigrette à la framboise	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Purée de patate douce	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Purée de pommes
Mardi	10	MENU VÉGÉTARIEN					Endives BIO & vinaigrette moutardée	Saucisse knack végétarienne jus à l'ail	Pommes vapeur	Cancoillote IGP	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Mercredi	11	Soupe de potiron	Lasagnes bœuf & volaille (plat complet)		Fromage fondu Kiri	Fruit	Soupe de potiron	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre (plat complet)		Fromage fondu Kiri	Fruit
Jeudi	12	Houmous de pois chiches BIO	Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne	Gratin de chou-fleur	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit	Houmous de pois chiches BIO	Clafoutis pommes de terre & mozzarella	Gratin de chou-fleur	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
Vendredi	13	Carottes râpées & haricots mungo, vinaigrette au sésame	Nems au poulet sauce nuoc mam	Riz BIO façon cantonnais (petits pois, œuf BIO)	Petit fromage frais nature sucré	Cake coco	Carottes râpées & haricots mungo, vinaigrette au sésame	Nems de légumes sauce aigre douce	Riz BIO façon cantonnais (petits pois, œuf BIO)	Petit fromage frais nature sucré	Cake coco

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien Décongelé LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 16 au 20 février 2026

VACANCES SCOLAIRES	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi <i>Menu Montagnard</i> 16	<i>Betteraves cuites sauce façon Voronoff (crème, échalote, paprika)</i>	<i>Sauté de dinde LR sauce fromage à tartiflette</i>	<i>Macaronis BIO & Mozzarella râpée</i>	<i>Yaourt nature BIO LCL & crème de marron</i>	<i>Clémentine</i>	<i>Betteraves cuites sauce façon Voronoff (crème, échalote, paprika)</i>	<i>Fondant au fromage à tartiflette</i>	<i>Macaronis BIO & Mozzarella râpée</i>	<i>Yaourt nature BIO LCL & crème de marron</i>	<i>Clémentine</i>
Mardi <i>Mardi Gras</i> 17	Soupe de courgettes	Paupiette de veau sauce tomate & origan	Légumes Arlequins (haricots verts, carottes BIO, maïs doux BIO)	Fromage frais Chanteneige	<i>Beignet fourré à la pomme</i>	Soupe de courgettes	Boulettes falafel BIO sauce tomate & origan	Légumes Arlequins (haricots verts, carottes BIO, maïs doux BIO)	Fromage frais Chanteneige	<i>Beignet fourré à la pomme</i>
Mercredi 18	Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée	Rôti de bœuf charolais jus au thym	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu P'tits Louis tartines	Liégeois vanille & caramel	Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée	Flan de carotte BIO & potiron	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu P'tits Louis tartines	Liégeois vanille & caramel
Jeudi 19	Salade de riz BIO	Filet de limande PMD sauce aux épices douces	Épinards en branches, béchamel	Bûche du Pilat	Fruit	Salade de riz BIO	Oeuf BIO à la florentine (épinards en branches - Plat complet)		Bûche du Pilat	Fruit
Vendredi 20	Salade coleslaw rouge (chou rouge & carotte)	Nuggets de blé	Purée de pommes de terre	Comté AOP	Crème dessert BIO LCL savour vanille	Salade coleslaw rouge (chou rouge & carotte)	Nuggets de blé	Purée de pommes de terre	Comté AOP	Crème dessert BIO LCL savour vanille

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien Décongelé LCL : Local

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.
En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 23 au 27 février 2026

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		MENU VÉGÉTARIEN										
Lundi	23	Céleri râpé en rémoulade	Emincé de pois & blé sauce tomate	Riz BIO	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot		Céleri râpé en rémoulade	Emincé de pois & blé sauce tomate	Riz BIO	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot
Mardi	24	Soupe de légumes variés	Parmentier de dés de colin d'Alaska PMD (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé nature	Crème aux œufs renversée LCL		Soupe de légumes variés	Gratin de pommes de terre, chou-fleur & mozzarella (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé nature	Crème aux œufs renversée LCL
		MENU VÉGÉTARIEN										
Mercredi	25	Guacamole	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Haricots verts	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille		Guacamole	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Haricots verts	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille
Jeudi	26	Salade de penne BIO au pesto rouge	Rôti de porc* LR jus aux oignons	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO		Salade de penne BIO au pesto rouge	Petit-épeautre BIO façon risotto	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
Vendredi	27	Duo panais BIO & carotte	Sauté de bœuf IGP LCL sauce paprika & crème	Purée de butternut BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fondant à la châtaigne		Duo panais BIO & carotte	Pané crousti emmental	Purée de butternut BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fondant à la châtaigne

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Produit de la mer durable - LR : Label Rouge
Menu végétarien

Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"