



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 pennes BIO	Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes	Epinards en branches, béchamel	Fromage fondu Le Carré	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN						
Mardi	6	Soupe de courgettes	Chili sin carne (égréné 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 <i>LA GALETTE</i>	9	Carottes râpées & vinaigrette à l'huile de colza LCL	Escalope de dinde LR IGP sauce tomate	Haricots verts	Yaourt arôme fraise BIO LCL	<i>Galette des rois à la frangipane & couronne</i>

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de pennes BIO	Beignets sticks de mozzarella	Epinards en branches, béchamel	Fromage fondu Le Carré	Fruit
	Soupe de courgettes	Chili sin carne (égréné 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	<i>Galette des rois à la frangipane & couronne</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



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

Du 12 au 16 janvier 2026

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  sauce poivrade	Jardinière quatre légumes (carotte, haricots verts, navets, petit-pois)	<i>Cantal jeune AOP</i> 	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)	<i>Cantal jeune AOP</i> 	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	<i>Salade verte BIO</i> , maïs doux BIO & vinaigrette moutardée 	Pilons de poulet jus aux oignons	Chou-fleur persillé	Camembert	Crème dessert BIO LCL saveur vanille 		<i>Salade verte BIO</i> , 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

Le Creusot
EN BOURGOGNE

DU 19 AU 23 JANVIER 2026

VILLE DU CREUSOT



		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	<i>Fruit BIO</i>
Mardi	20	Soupe de brocolis	Sauce bolognaise de bœuf charolais	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	<i>Agrum'adine (smoothie agrumes & grenade)</i>
Mercredi	21	Salade de blé BIO	Sauté de veau sauce crème	Pois maraîchers	Comté AOP	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN						
Jeudi	22	<i>Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée</i>	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	<i>Yogurt nature BIO LCL & dosette de sucre</i>	<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	<i>Fruit BIO</i>
Soupe de brocolis	Sauce potiron, carotte & mozzarella	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	<i>Agrum'adine (smoothie agrumes & grenade)</i>
Salade de blé BIO	Quiche à l'emmental	Pois maraîchers	Comté AOP	Fruit
<i>Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée</i>	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	<i>Yogurt nature BIO LCL & dosette de sucre</i>	<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



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

Le
Creusot
EN BOURGOGNE

Du 26 au 30 janvier 2026

VILLE DU CREUSOT

		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
Mardi	27	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska PMD sauce crème & basilic	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
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
Vendredi	30	Rémoulade de céleri	Sauté de bœuf IGP LCL sauce façon provençale	Frites au four	Fromage frais Petit moulé nature	Salade de fruits frais

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Chou rouge vinaigrette à la framboise	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot
Salade de pommes de terre	Gratin de fusillis BIO mozzarella & cheddar	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit
Emincé de chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Quenelles nature sauce tomate	Riz BIO	Maroilles AOP	Crème dessert BIO LCL saveur vanille
Soupe de légumes variés	Fondant au fromage de brebis	Purée de butternut BIO	Fromage frais Rondelé Ail & Fines herbes	Mini-brownie au chocolat
Rémoulade de céleri	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce façon provençale	Frites au four	Fromage frais Petit moulé 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



Produits laitiers à l'école

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

Du 2 au 6 février 2026

Le
Creusot
EN BOURGOGNE

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	2	Macédoine de légumes mayonnaise	Saucisse de Strasbourg de porc*, jus au thym	<i>Haricots blancs BIO & patate douce, au lait de coco</i>	Fromage fondu Le Carré	
Mardi <i>LA FETE DES CREPES</i>	3	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Merlu PMD sauce crème & aneth	Epinards en branches, béchamel	Yaourt nature LCL & dosette de sucre	<i>Crêpe demi-lune fourrée au chocolat</i> 
Mercredi	4	Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes	Brocolis BIO	Cantal entredeux AOP	Fruit
Jeudi	5	 <i>Salade verte BIO</i> , 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

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe demi-lune à l'emmental	<i>Haricots blancs BIO & patate douce, au lait de coco</i>	Fromage fondu Le Carré	
		Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Fondant aux épices tandoori	Epinards en branches, béchamel	Yaourt nature LCL & dosette de sucre	<i>Crêpe demi-lune fourrée au chocolat</i> 
		Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Samoussas de légumes	Brocolis BIO	Cantal entredeux AOP	Fruit
		 <i>Salade verte BIO</i> , 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
		Soupe de lentilles BIO	Clafoutis Feta AOP & basilic	Haricots beurre persillés	Petit fromage frais nature sucré	Fruit

* 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



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

Du 9 au 13 février 2026

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

VACANCES SCOLAIRES	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
Mardi 10 <small>Veille de l'Épiphanie</small>	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
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
Vendredi Nouvel an chinois 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

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
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
Endives BIO & vinaigrette moutardée	Saucisse knack végétarienne jus à l'ail	Pommes vapeur	Cancoillote IGP	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Soupe de potiron	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre (plat complet)		Fromage fondu Kiri	Fruit
Houmous de pois chiches BIO	Clafoutis pommes de terre & mozzarella	Gratin de chou-fleur	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
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.



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 Menu Montagnard 16	Betteraves cuites sauce façon Voronoff (crème, échalote, paprika)	Sauté de dinde LR sauce fromage à tartiflette	Macaronis BIO & Mozzarella râpée	Yaourt nature BIO LCL & crème de marron	Clémentine	Betteraves cuites sauce façon Voronoff (crème, échalote, paprika)	Fondant au fromage à tartiflette	Macaronis BIO & Mozzarella râpée	Yaourt nature BIO LCL & crème de marron	Clémentine
Mardi Mardi Gras 17	Soupe de courgettes	Paupiette de veau sauce tomate & origan	Légumes Arlequins (haricots verts, carottes BIO, maïs doux BIO)	Fromage frais Chanteneige	Beignet fourré à la pomme	Soupe de courgettes	Boulettes falafel BIO sauce tomate & origan	Légumes Arlequins (haricots verts, carottes BIO, maïs doux BIO)	Fromage frais Chanteneige	Beignet fourré à la pomme
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	Epinards 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 saveur vanille	Salade coleslaw rouge (chou rouge & carotte)	Nuggets de blé	Purée de pommes de terre	Comté AOP	Crème dessert BIO LCL saveur vanille

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

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

Du 23 au 27 février 2026

Le
Creusot
EN BOURGOGNE

		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
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
MENU VÉGÉTARIEN						
Mercredi	25	Guacamole	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Haricots verts	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille
Jeudi	26	Salade de pennes BIO au pesto rouge	Rôti de porc* LR jus aux oignons	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

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri râpé en rémoulade	Emincé de pois & blé sauce tomate	Riz BIO	Fromage frais Saint- Môret	Purée pomme & abricot
Soupe de légumes variés	Gratin de pommes de terre, chou-fleur & mozzarella (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé nature	Crème aux œufs renversée LCL
Guacamole	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Haricots verts	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille
Salade de pennes BIO au pesto rouge	Petit-épeautre BIO façon risotto	Carottes	Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
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 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
TOUS NOS RECETTES"