

MENU

de la semaine



Du 6 au 10 avril 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

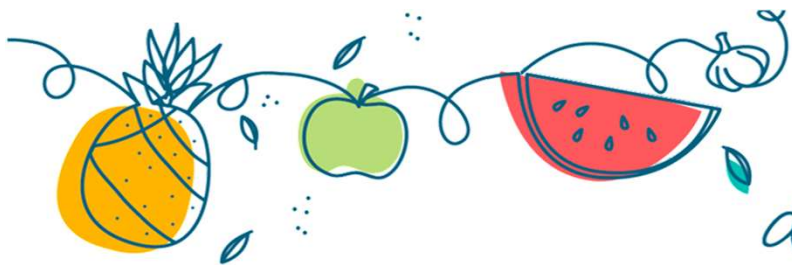
VACANCES SCOLAIRES	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6	FERIE				
Mardi 7	Betteraves cuites, vinaigrette au basilic	Sauté de bœuf LCL IGP sauce au thym	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Le Carré	Purée de pommes LCL
MENU VÉGÉTARIEN					
Mercredi 8	Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Omelette à l'emmental (œufs BIO LCL)	Petits-pois	Fromage blanc le Torcéen LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
Jeudi 9	Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO)	Hoki PMD sauce citron	Epinards en branches béchamel	Yaourt parfum vanille LCL	Clafoutis à la pêche
Vendredi 10	Céleri rémoulade	Boulettes keftas de volaille sauce tomate	Semoule BIO	Maroilles AOP	Fruit

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
FERIE				
Betteraves cuites, vinaigrette au basilic	Tarte méditerranéenne aux légumes	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Le Carré	Purée de pommes LCL
Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Omelette à l'emmental (œufs BIO LCL)	Petits-pois	Fromage blanc le Torcéen LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
Salade coleslaw (carotte BIO & chou blanc BIO)	Petit épeautre BIO façon risotto	Epinards en branches béchamel	Yaourt parfum vanille LCL	Clafoutis à la pêche
Céleri rémoulade	Tajine légumes BIO & pois chiches BIO	Semoule BIO	Maroilles AOP	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

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



Du 13 au 17 avril 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

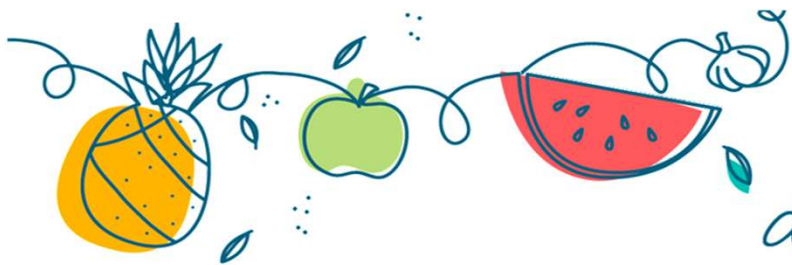
MENU VÉGÉTARIEN

VACANCES SCOLAIRES		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	13	Salade de blé BIO	Pilons de poulet, jus aux oignons	Carottes	Tomme catalane AOP	Fruit BIO	Salade de blé BIO	Clafoutis chèvre & basilic	Carottes	Tomme catalane AOP	Fruit BIO
MENU VÉGÉTARIEN											
Mardi	14	<i>Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée</i>	<i>Dahl de lentilles vertes BIO</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Fromage blanc nature & dosette de sucre</i>	<i>Biscuits sablés cocos</i>	<i>Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée</i>	<i>Dahl de lentilles vertes BIO</i>	<i>Riz BIO</i>	<i>Fromage blanc nature & dosette de sucre</i>	<i>Biscuits sablés cocos</i>
Mercredi	15	Salade de pommes de terre	Cordon bleu de volaille	Haricots beurre	Coulommiers	Fruit	Salade de pommes de terre	Nuggets de blé	Haricots beurre	Coulommiers	Fruit
Jeudi	16	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette à l'huile de noix	Rôti de bœuf charolais, jus à l'ail	Fusillis BIO & emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé nature	Liégeois parfum vanille & caramel	Salade verte & maïs BIO, vinaigrette à l'huile de noix	Sauce pesto, brocolis BIO et haricots blancs BIO	Fusillis BIO & emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé nature	Liégeois parfum vanille & caramel
Vendredi	17	Taboulé (semoule BIO)	Dés de colin d'Alaska PMD sauce basilic	Gratin de chou-fleur	Fromage fondu Kiri	Fruit	Taboulé (semoule BIO)	Fondant aux épices tandoori	Gratin de chou-fleur	Fromage fondu Kiri	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

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



Du 20 au 24 avril 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

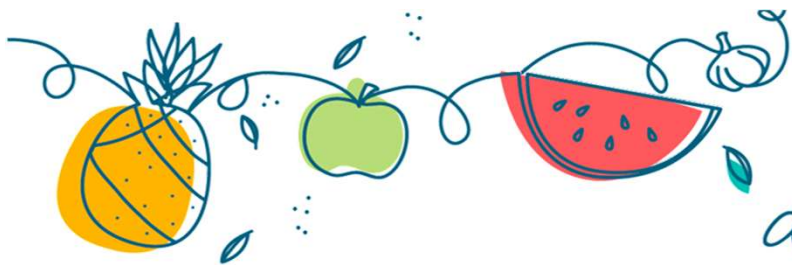
		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN						
Lundi	20	Salade de macaronis BIO	Beignets sticks mozzarella	Purée de potiron	Yaourt parfum foin LCL	Fruit
Mardi	21	 Radis roses longs BIO & beurre doux	Merlu PMD sauce bretonne (crème, champignon & poireau)	Semoule BIO	 Cantal jeune AOP	Mousse au chocolat LCL
Mercredi	22	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate farcie à la dinde & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Cantadou ail & fines herbes	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN						
Jeudi	23	Salade de haricots blancs BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Ratatouille BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Smoothie pomme & banane
Vendredi	24	Carottes râpées, vinaigrette au cerfeuil	Sauté de bœuf LCL IGP sauce origan tomate	Haricots verts	Petit fromage frais aux fruits	Cake nature

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de macaronis BIO	Beignets sticks mozzarella	Purée de potiron	Yaourt parfum foin LCL	Fruit
		 Radis roses longs BIO & beurre doux	Boulettes lentilles sarrasin aux légumes sauce crème & champignons	Semoule BIO	 Cantal jeune AOP	Mousse au chocolat LCL
		Macédoine de légumes mayonnaise	Quenelles nature & coulis de tomates	Riz BIO	Fromage fondu Cantadou ail & fines herbes	Fruit
		Salade de haricots blancs BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO LCL)	Ratatouille BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Smoothie pomme & banane
		Carottes râpées, vinaigrette au cerfeuil	Tortilla pommes de terre & oignons (œufs BIO)	Haricots verts	Petit fromage frais aux fruits	Cake nature

* 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



Du 27 au 30 avril 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Taboulé (semoule BIO)	Colin d'Alaska PMD pané frais & citron	Epinards en branches béchamel	Fromage blanc le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 28	Céleri râpé sauce moutarde à l'aneth	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO & mozzarella râpé	Brie du Bois Soret LCL	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi 29	Radis roses longs BIO & beurre doux	Sauté de veau sauce façon Stroganoff (tomate & paprika)	Carottes	Pont l'Evêque AOP	Donut au sucre
Jeudi 30	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive	Saucisse de Francfort*, jus aux oignons	Purée de pommes de terre	Yaourt arôme fruits rouges BIO LCL	Fruit
Vendredi 1	FERIE				

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Taboulé (semoule BIO)	Nuggets crispidor à l'emmental & citron	Epinards en branches béchamel	Fromage blanc le Gilly LCL & dosette de sucre	Fruit BIO
	Céleri râpé sauce moutarde à l'aneth	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO & mozzarella râpé	Brie du Bois Soret LCL	Dessert lacté saveur chocolat
	Radis roses longs BIO & beurre doux	Œuf dur BIO sauce tomate	Carottes	Pont l'Evêque AOP	Donut au sucre
	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile d'olive	Saucisse knack végétarienne BIO, jus aux oignons	Purée de pommes de terre	Yaourt arôme fruits rouges BIO LCL	Fruit
	FERIE				

* 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.

