



MENU

de la semaine







Du 4 au 8 mai 2026

VILLE DU CREUSOT




MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|---|---|----------------------------------|---|---|
| Lundi 4 | Salade de lentilles BIO | Sauté de bœuf LCL  IGP sauce au thym | Haricots verts | Fromage fondu Kiri | Purée de pommes LCL  |
| MENU VÉGÉTARIEN  | | | | | |
| Mardi 5 | Carottes râpées vinaigrette sésame | Courgettes façon caponata | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Beignet fourré framboise  |
| Mercredi 6 | Salade de riz BIO | Hoki PMD sauce paprika & crème | Gratin de chou-fleur | Cantal Jeune AOP | Fruit |
| Jeudi 7 | Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée | Boulettes keftas de volaille sauce tomate | Semoule BIO | Fromage frais Tartare nature | Fruit |
| Vendredi 8 | FÉRIÉ | | | | |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|---|--|----------------------------------|---|---|
| | Salade de lentilles BIO | Tarte emmental & mozzarella | Haricots verts | Fromage fondu Kiri | Purée de pommes LCL  |
| | Carottes râpées vinaigrette sésame | Courgettes façon caponata | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Beignet fourré framboise  |
| | Salade de riz BIO | Clafoutis feta AOP & basilic | Gratin de chou-fleur | Cantal Jeune AOP | Fruit |
| | Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée | Boulettes de lentilles & sarrasin aux légumes sauce tomate | Semoule BIO | Fromage frais Tartare nature | Fruit |
| | FÉRIÉ | | | | |

* 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 11 au 15 mai 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|------------------------|--|---|------------------------|---|------------------------------|
| Lundi 11 | Salade de boulgour BIO crème ricotta basilic | Colin d'Alaska PMD sauce citron | Petits-pois & Carottes | Fromage frais Rondelé Fleur de sel | Dessert lacté saveur vanille |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Mardi 12 | Céleri BIO râpé mayonnaise | Quenelles nature coulis de tomate | Riz BIO | Edam | Fruit |
| Mercredi 13 | Radis roses longs & beurre doux | Sauté de veau sauce façon blanquette (carotte, champignons) | Pommes de terre vapeur | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Smoothie pomme & banane |
| Jeudi 14 | FÉRIÉ | | | | |
| Vendredi 15 | FERMÉ | | | | |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|-------------|--|-----------------------------------|------------------------|---|------------------------------|
| Lundi 11 | Salade de boulgour BIO crème ricotta basilic | Omelette nature BIO | Petits-pois & Carottes | Fromage frais Rondelé Fleur de sel | Dessert lacté saveur vanille |
| Mardi 12 | Céleri BIO râpé mayonnaise | Quenelles nature coulis de tomate | Riz BIO | Edam | Fruit |
| Mercredi 13 | Radis roses longs & beurre doux | Tarte aux poireaux | Pommes de terre vapeur | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Smoothie pomme & banane |
| Jeudi 14 | FÉRIÉ | | | | |
| Vendredi 15 | FERMÉ | | | | |



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

Menu végétarien

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



Du 18 au 22 mai 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|------------------------|--|---|-------------------------|---|--|
| Lundi 18 | Macédoine de légumes mayonnaise | Saucisse de Francfort de porc* jus aux herbes de Provence | Lentilles BIO mijotées | Yaourt parfum fèves de Tonka LCL | Fruit |
| Mardi 19 | Salade de riz BIO | Cordon bleu de volaille | Haricots beurre | Brie | Mousse au chocolat LCL |
| Mercredi 20 | Concombre BIO | Colin d'Alaska PMD frais pané & tranche de citron | Brocolis BIO | Fromage fondu Vache qui rit | Donut au sucre |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Jeudi 21 | Salade de coquillettes BIO semi-complètes | Omelette nature (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| Vendredi 22 | Carottes râpées à l'huile de colza du Champ Martin LCL | Sauté de bœuf LCL IGP sauce façon gardiane (orange, laurier, balsamique) | Purée de pomme de terre | Tomme catalane AOP | Crème dessert saveur vanille BIO LCL Amuse-bouche : pruneau IGP |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|--|--|-------------------------|---|--|
| | Macédoine de légumes mayonnaise | Saucisse knack végétarienne BIO jus aux herbes de Provence | Lentilles BIO mijotées | Yaourt parfum fèves de Tonka LCL | Fruit |
| | Salade de riz BIO | Nuggets de blé | Haricots beurre | Brie | Mousse au chocolat LCL |
| | Concombre BIO | Petit épeautre BIO façon risotto | Brocolis BIO | Fromage fondu Vache qui rit | Donut au sucre |
| | Salade de coquillettes BIO semi-complètes | Omelette nature (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| | Carottes râpées à l'huile de colza du Champ Martin LCL | Boulettes falafels | Purée de pomme de terre | Tomme catalane AOP | Crème dessert saveur vanille BIO LCL Amuse-bouche : pruneau IGP |

* 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 25 au 29 mai 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|------------------------|--|--|--|--|-----------------------------|
| Lundi 25 | FÉRIÉ | | | | |
| Mardi 26 | Betteraves cuites | Merlu PMD sauce tomate & basilic | Riz BIO | Fromage frais Saint-Môret | Cocktail de fruits au sirop |
| Mercredi 27 | Taboulé (semoule BIO) | Rôti de bœuf charolais jus à l'ail | Courgettes persillées | Maroilles AOP | Fruit |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Jeudi 28 | Radis roses longs & beurre doux | Tortilla aux pommes de terre & oignons | Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée | Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre | Cake au citron |
| Vendredi 29 | Salade de tomates BIO vinaigrette au basilic | Rôti de porc LR* jus aux oignons | Blé BIO | Baratton de chèvre frais LCL | Fruit |

| HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|--|--|--|-----------------------------|
| FÉRIÉ | | | | |
| Betteraves cuites | Quenelles nature sauce tomate & basilic | Riz BIO | Fromage frais Saint-Môret | Cocktail de fruits au sirop |
| Taboulé (semoule BIO) | Fondant aux épices tandoori | Courgettes persillées | Maroilles AOP | Fruit |
| Radis roses longs & beurre doux | Tortilla aux pommes de terre & oignons | Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée | Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre | Cake au citron |
| Salade de tomates BIO vinaigrette au basilic | Sauce façon mexicaine (haricots rouges BIO & maïs BIO) | Blé BIO | Baratton de chèvre frais LCL | 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.





Du 1er au 5 juin 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|---------------------------|----------------------------|---|------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Lundi 1er | Céleri BIO râpé mayonnaise | Sauté de bœuf LCL IGP sauce provençale (tomate & herbes de Provence) | Frites au four | Fromage frais Rondelé Fleur de sel | Purée pomme & abricot LCL |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Mardi 2 | Houmous de patate douce | Nuggets de blé | Epinards en branches à la béchamel | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| Mercredi 3 Repas froid | Melon charentais | Rôti de dinde LR froid & dosette de moutarde | Taboulé (semoule BIO) | Cantal Entredeux AOP | Liégeois parfum vanille & caramel |
| Jeudi 4 | Carottes râpées | Omelette aux dés de jambon de porc* (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Yaourt parfum fleur de sureau LCL | Gaufre poudrée |
| Vendredi 5 | Salade de coquillettes BIO | Colin d'Alaska PMD sauce crème & agrume | Petits-pois | Tomme blanche | Fruit |

| HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|----------------------------|--|------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Céleri BIO râpé mayonnaise | Boulettes de lentilles & sarrasin aux légumes sauce provençale (tomate & herbes de Provence) | Frites au four | Fromage frais Rondelé Fleur de sel | Purée pomme & abricot LCL |
| Houmous de patate douce | Nuggets de blé | Epinards en branches à la béchamel | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| Melon charentais | Tarte tomate & moutarde froide | Taboulé (semoule BIO) | Cantal Entredeux AOP | Liégeois parfum vanille & caramel |
| Carottes râpées | Omelette nature (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Yaourt parfum fleur de sureau LCL | Gaufre poudrée |
| Salade de coquillettes BIO | Clafoutis de pommes de terre & mozzarella | Petits-pois | Tomme blanche | 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 8 au 12 juin 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|-----------------------------|--|--|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Lundi 8 | Radis roses longs & beurre doux | Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO) | Semoule BIO | Carré de Ligueil | Crème dessert saveur vanille BIO LCL |
| Mardi 9 | Salade de pommes de terre, cornichon & persil | Colin d'Alaska PMD frais pané & tranche de citron | Gratin de courgettes | Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre | Tranche de pastèque |
| Mercredi 10 | Concombre BIO façon tzatziki (aneth, ail) | Sauté de veau sauce dijonnaise (moutarde & oignons) | Riz BIO | Yaourt arôme citron BIO LCL | Beignet fourré pomme |
| Judi 11 Repas froid | Tartinade de thon PMD | Cake aux olives | Macédoine de légumes mayonnaise | Fromage fondu Vache qui rit | Fruit |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Vendredi 12 Repas du CME | Sirop de grenadine Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile de noix | Sauce tomate, carottes BIO & champignon | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Comté AOP | Mini-brownie & Crème anglaise |

| HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|--|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Radis roses longs & beurre doux | Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO) | Semoule BIO | Carré de Ligueil | Crème dessert saveur vanille BIO LCL |
| Salade de pommes de terre, cornichon & persil | Beignets sticks de mozzarella | Gratin de courgettes | Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre | Tranche de pastèque |
| Concombre BIO façon tzatziki (aneth, ail) | Dahl de lentilles vertes BIO | Riz BIO | Yaourt arôme citron BIO LCL | Beignet fourré pomme |
| Tartinade à l'avocat | Cake aux olives | Macédoine de légumes mayonnaise | Fromage fondu Vache qui rit | Fruit |
| Sirop de grenadine Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile de noix | Sauce tomate, carottes BIO & champignon | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Comté AOP | Mini-brownie & Crème anglaise |

Vous nous avez demandé

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



Du 15 au 19 juin 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|-------------------------|---|---|--|---|------------------------------|
| Lundi 15 | Taboulé (semoule BIO) | Cordon bleu de volaille | Haricots beurre persillés | Coulommiers | Fruit |
| Mardi 16 Repas froid | Salade de tomate BIO vinaigrette balsamique | Rôti de porc LR* froid & dosette de moutarde | Salade de coquillettes BIO | Fromage frais Tartare nature | Crème aux œufs renversée LCL |
| Mercredi 17 | Salade de riz BIO | Filet de limande PMD sauce aux épices douces | Gratin d'aubergines BIO à la tomate & herbes de Provence | Tomme catalane AOP | Fruit |
| Jeudi 18 | Courgettes BIO râpées mayonnaise | Sauté de bœuf LCL IGP sauce poivrade (crème & poivre) | Purée de pommes de terre | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Vendredi 19 | Melon charentais | Petit épeautre BIO façon risotto | Carottes | Fromage frais Saint-Môret | Pancake au beurre |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|---|---|--|---|------------------------------|
| | Taboulé (semoule BIO) | Nuggets crispidor à l'emmental | Haricots beurre persillés | Coulommiers | Fruit |
| | Salade de tomate BIO vinaigrette balsamique | Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise | Salade de coquillettes BIO | Fromage frais Tartare nature | Crème aux œufs renversée LCL |
| | Salade de riz BIO | Fondant au fromage de brebis | Gratin d'aubergines BIO à la tomate & herbes de Provence | Tomme catalane AOP | Fruit |
| | Courgettes BIO râpées mayonnaise | Galette de boulgour à la mexicaine (haricots rouges & poivrons) | Purée de pommes de terre | Fromage blanc Le Gilly LCL & dosette de sucre | Fruit |
| | Melon charentais | Petit épeautre BIO façon risotto | Carottes | Fromage frais Saint-Môret | Pancake au beurre |

* 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 22 au 26 juin 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|-----------------------------------|--|--|---------------------------|--------------------------------------|---|
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Lundi 22 | Betteraves cuites vinaigrette <i>Amuse-bouche : tomates cerise séchées marinées</i> | Raviolis de légumes & lentilles BIO (plat complet - stock secours) & emmental râpé | | Yaourt nature LCL & dosette de sucre | Fruit |
| Mardi 23 | Macédoine de légumes vinaigrette (stock secours) | Tomate farcie à la dinde & coulis de tomate | Riz BIO | Emmental | Tranche de pastèque |
| Mercredi 24 | Salade de blé BIO | Rôti de bœuf charolais jus aux oignons | Gratin de chou-fleur | Pont l'Evêque AOP | Crème dessert saveur vanille BIO LCL |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Judi 25 | Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile d'olive | Omelette nature (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Petit fromage frais aux fruits | Clafoutis à l'abricot |
| Vendredi 26 <i>Repas froid</i> | Salade de concombre BIO | Pilons de poulet froid & dosette de mayonnaise | Salade de pommes de terre | Fromage fondu Kiri | Compote de pommes allégée en sucres (stock secours) |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|------------------------|--|--|---------------------------|--------------------------------------|---|
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Lundi 22 | Betteraves cuites vinaigrette <i>Amuse-bouche : tomates cerise séchées marinées</i> | Raviolis de légumes & lentilles BIO (plat complet - stock secours) & emmental râpé | | Yaourt nature LCL & dosette de sucre | Fruit |
| Mardi 23 | Macédoine de légumes vinaigrette (stock secours) | Clafoutis tomate & courgette à l'origan & coulis de tomate | Riz BIO | Emmental | Tranche de pastèque |
| Mercredi 24 | Salade de blé BIO | Samoussas de légumes | Gratin de chou-fleur | Pont l'Evêque AOP | Crème dessert saveur vanille BIO LCL |
| Judi 25 | Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile d'olive | Omelette nature (œuf BIO LCL) | Ratatouille BIO | Petit fromage frais aux fruits | Clafoutis à l'abricot |
| Vendredi 26 | Salade de concombre BIO | Tarte méditerranéenne aux légumes froide | Salade de pommes de terre | Fromage fondu Kiri | Compote de pommes allégée en sucres (stock secours) |

* 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 29 juin au 3 juillet 2026

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|------------------------------------|---|--|----------------------------------|---|---|
| Lundi 29 | Tartinade de fromage frais & pesto rouge | Merlu PMD sauce coco citron vert | Haricots verts | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Fruit |
| MENU VÉGÉTARIEN | | | | | |
| Mardi 30 | Melon charentais | Sauce aux légumes d'été (aubergine BIO, courgette BIO, poivron) & pois chiches BIO | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Brie du Bois Soret LCL | Liégeois parfum vanille & caramel |
| Mercredi 1er | Salade de tomate BIO au basilic | Boulettes keftas de volaille jus aux herbes de Provence | Purée de pommes de terre | Camembert | Semoule au lait parfum vanille |
| Jeudi 2 | Salade de lentilles vertes BIO | Sauté de bœuf LCL IGP sauce façon marengo (champignons, tomate) | Carottes | Cantal Jeune AOP | Fruit |
| Vendredi 3 Repas de fin d'année | Hamburger (pain hamburger, thon PMD mayonnaise & tranche de tomate BIO) | | Chips | Yaourt à boire arôme fraise | Muffin au chocolat et pépites de chocolat |

| | HORS D'ŒUVRE | PLAT PRINCIPAL | GARNITURE | FROMAGE | DESSERT |
|--|---|--|----------------------------------|---|---|
| | Tartinade de fromage frais & pesto rouge | Crêpe demi-lune à l'emmental | Haricots verts | Fromage blanc nature & dosette de sucre | Fruit |
| | Melon charentais | Sauce aux légumes d'été (aubergine BIO, courgette BIO, poivron) & pois chiches BIO | Macaronis BIO & mozzarella râpée | Brie du Bois Soret LCL | Liégeois parfum vanille & caramel |
| | Salade de tomate BIO au basilic | Pané moelleux au gouda | Purée de pommes de terre | Camembert | Semoule au lait parfum vanille |
| | Salade de lentilles vertes BIO | Fondant aux épices tandoori | Carottes | Cantal Jeune AOP | Fruit |
| | Hamburger (pain hamburger, émincé d'œuf BIO, dosette de mayonnaise & tranche de tomate BIO) | | Chips | Yaourt à boire arôme fraise | Muffin au chocolat et pépites de chocolat |

* 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.

