

Du 6 au 10 juin 2022

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6	PENTECÔTE				
Mardi 7	MENU VÉGÉTARIEN 				
	Salade de betteraves cuites •, vinaigrette tomate	Quenelles nature • sauce tomate & olives vertes	Riz •	Fromage fondu Saint-Môret	Purée de pommes fraîches
Mercredi 8	Radis roses longs & beurre demi-sel	Dés de poisson • sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Boullgour •	Saint-Nectaire 	Fruit •
Jeudi 9	Salade de pommes de terre • aux cornichons	Sauté de bœuf • issu du Grand Autunois sauce Bulgogi (gingembre, paprika, soja) 	Beignets de légumes tempura	Coulommiers •	Fruit •
Vendredi 10 Repas froid	Râpé de céleri •, courgette • & radis • sauce ravigote (câpres, cerfeuil, estragon)	Rillettes de thon, fromage frais & ciboulette	Macédoine mayonnaise	Petit fromage frais nature sucré	Cake au citron 

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
PENTECÔTE				
Salade de betteraves cuites •, vinaigrette tomate	Quenelles nature • sauce tomate & olives vertes	Riz •	Fromage fondu Saint-Môret	Purée de pommes fraîches
Radis roses longs & beurre demi-sel	Dahl de lentilles vertes •	Boullgour •	Saint-Nectaire 	Fruit •
Salade de pommes de terre • aux cornichons	Omelette nature • sauce tomate	Beignets de légumes tempura	Coulommiers •	Fruit •
Râpé de céleri •, courgette • & radis • sauce ravigote (câpres, cerfeuil, estragon)	Fondant froid au fromage de brebis 	Macédoine mayonnaise	Petit fromage frais nature sucré	Cake au citron 

* Plat à base de porc



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche durable



Label Rouge



Menu végétarien



Cuisiné par nos équipes

Du 13 au 17 juin 2022

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

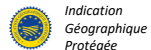
MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Salade mexicaine (h.rouges, tomate, maïs)	Steak haché de bœuf charolais sauce gardiane (orange, laurier, balsamique)	Carottes • persillées	Montboissié au moût de raisin	Fruit •
Mardi 14	Cubes de concombre vinaigrette	Hoki sauce citron	Coquillettes •	Yaourt arôme framboise •	Cocktail de fruits au sirop léger
Mercredi 15	Salade de tomates •, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Escalope de dinde • au jus	Petits-pois maraîchers •	Emmental •	Eclair parfum chocolat
Jeudi 16	MENU VÉGÉTARIEN				
Rapas froid	Salade verte & maïs doux, vinaigrette aux oignons rouges	Pizza froide gratinée à la mozzarella (plat complet)	Fromage fondu Petit Moulé ail & fines herbes	Flan saveur vanille nappé de caramel •	
Vendredi 17	Salade courslaw (courgette • & carotte •)	Boulettes bœuf & mouton sauce façon orientale (épices, tomate)	Purée de pommes de terre • (légume frais)	Fromage blanc nature •, confiture de cerises noires	Fruit •

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade mexicaine (h.rouges, tomate, maïs)	Clafoutis aux carottes • & cumin • (plat complet)	Montboissié au moût de raisin	Fruit •	
Cubes de concombre vinaigrette	Raviolis tofu & basilic sauce végétale • (plat complet)	Yaourt arôme framboise •	Cocktail de fruits au sirop léger	
Salade de tomates •, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Galette d'épeautre •	Petits-pois maraîchers •	Emmental •	Eclair parfum chocolat
Salade verte & maïs doux, vinaigrette aux oignons rouges	Pizza froide gratinée à la mozzarella (plat complet)	Fromage fondu Petit Moulé ail & fines herbes	Flan saveur vanille nappé de caramel •	
Salade courslaw (courgette • & carotte •)	Boulettes falafel • en sauce	Purée de pommes de terre • (légume frais)	Fromage blanc nature •, confiture de cerises noires	Fruit •

* Plat à base de porc



Cuisiné par nos équipes

Du 20 au 24 juin 2022

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Radis roses longs & sauce fromage blanc aux herbes	Paëlla au poisson  & fruits de mer	Riz • à l'espagnole	Gouda •	Nectarine •
Mardi 21 Repas froid	MENU VÉGÉTARIEN 				
	Salade de tomates • & mozzarella râpée, vinaigrette provençale	Œuf dur • sauce tartare (mayonnaise, câpres, cornichons)	Taboulé à la semoule •	Fromage fondu Rondelé fleur de sel	Smoothie framboise, pomme, banane & basilic
Mercredi 22	Tranche de pastèque •	Rôti de bœuf charolais au jus	Gratin de courgettes •	Fromage blanc nature •, coulis de fruits rouges	& Langues de chat
Jeudi 23	Concombre • khira raïta (épices, fromage blanc, coriandre)	Sauté de poulet • sauce basquaise (poivron, tomate)	Haricots plats d'Espagne, maïs doux & chou-fleur	Yaourt nature • & dosette de sucre	Tarte rhubarbe, fraise & crème pâtissière
Vendredi 24	Salade de torsades • à la grecque (olives noires, citron, tomate)	Cordon bleu de volaille	Ratatouille •	Baratton de chèvre frais 	Melon charentais •

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Radis roses longs & sauce fromage blanc aux herbes	Paëlla végétarienne au riz • (plat complet)		Gouda •	Nectarine •
Salade de tomates • & mozzarella râpée, vinaigrette provençale	Œuf dur • sauce tartare (mayonnaise, câpres, cornichons)	Taboulé à la semoule •	Fromage fondu Rondelé fleur de sel	Smoothie framboise, pomme, banane & basilic
Tranche de pastèque •	Clafoutis de courgettes •, pommes de terre • & mozzarella (plat complet)		Fromage blanc nature •, coulis de fruits rouges	& Langues de chat
Concombre • khira raïta (épices, fromage blanc, coriandre)	Samoussas de légumes	Haricots plats d'Espagne, maïs doux & chou-fleur	Yaourt nature • & dosette de sucre	Tarte rhubarbe, fraise & crème pâtissière
Salade de torsades • à la grecque (olives noires, citron, tomate)	Nuggets de pois chiches •	Ratatouille •	Baratton de chèvre frais 	Melon charentais •

* Plat à base de porc



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Pêche durable



Label Rouge



Menu végétarien



Cuisiné par nos équipes

Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	27	Salade de blé & brunoise de légumes	Colin d'Alaska pané au riz soufflé & tranche de citron	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage fondu Six de Savoie	Compote pomme & fraise allégée en sucres
Mardi	28	Gaspacho de tomates	Chipolata pur porc aux herbes de Provence	<u>Lentilles (Stock secours)</u>	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tranche de pastèque
Mercredi	29	Salade de riz niçoise (thon, maïs, olives noires)	Rôti de dinde froid & dosette de mayonnaise	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Livarot	Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi	30	Salade de penne, crème de ricotta basilic	Omelette aux œufs plein air aux oignons frits	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats d'Espagne & maïs doux)	Tomme blanche	Fruit
Vendredi 1 ^{er} juillet		Melon jaune	Steak haché de bœuf charolais au jus	Frites au four & dosette de ketchup	Mini-roulé de Fol Epi	Crème dessert au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de blé & brunoise de légumes	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage fondu Six de Savoie	Compote pomme & fraise allégée en sucres
		Gaspacho de tomates	Knack végétale	<u>Lentilles (Stock secours)</u>	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tranche de pastèque
		Salade de riz végétarienne	Tarte mozzarella, emmental, fromage italien froide	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Livarot	Dessert lacté saveur chocolat
		Salade de penne, crème de ricotta basilic	Omelette aux œufs plein air aux oignons frits	Poêlée d'été (duo de courgettes, haricots plats d'Espagne & maïs doux)	Tomme blanche	Fruit
		Melon jaune	Nuggets crispidor à l'emmental	Frites au four & dosette de ketchup	Mini-roulé de Fol Epi	Crème dessert au chocolat

* Plat à base de porc



Cuisiné par nos équipes

Du 4 au 8 juillet 2022

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

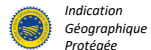
MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 juillet	Œuf dur • garni de thon mayonnaise 	Sauté de bœuf sauce tomate & origan 	<u>Ratatouille (Stock secours)</u>	Fromage fondu Tartare nature	<u>Compote de pommes allégée en sucres (Stock secours)</u>
Mardi 5 juillet	MENU VÉGÉTARIEN 				
	<u>Macédoine vinaigrette (Stock secours)</u>	Pané moelleux au gouda	Purée de courgettes •	Brie •	Fruit •
Mercredi 6 juillet	Salade de concombre • au fromage fondu Vache qui rit	Blanquette de veau (crème, champignons, carottes)	Riz •	P'tit blanc de campagne • & dosette de sucre 	Fruit •
Jeudi 7 juillet <i>Pique-nique</i>	<i>Eau de source (pour les enfants d'élémentaire uniquement)</i>	<i>Wrap (Tortilla de blé, émincé de volaille kebab mayonnaise, tomate tranchée)</i>	<i>Chips</i>	<i>Yaourt à boire arôme fraise •</i>	<i>Cake nature</i> 
Vendredi 8 juillet <i>Vacances</i>	Salade verte & cœurs de palmiers, vinaigrette balsamique	Sauce bolognaise au thon	Fusillis • & Cheddar râpé	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Melon •

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Œuf dur • garni de thon mayonnaise 	Galette seitan & légumes •	<u>Ratatouille (Stock secours)</u>	Fromage fondu Tartare nature	<u>Compote de pommes allégée en sucres (Stock secours)</u>
<u>Macédoine vinaigrette (Stock secours)</u>	Pané moelleux au gouda	Purée de courgettes •	Brie •	Fruit •
Salade de concombre • au fromage fondu Vache qui rit	Blanquette végétale au tofu • (crème, champignons, carottes)	Riz •	P'tit blanc de campagne • & dosette de sucre 	Fruit •
<i>Eau de source (pour les enfants d'élémentaire uniquement)</i>	<i>Wrap (Tortilla de blé, émincé d'œuf • mayonnaise, tomate tranchée)</i>	<i>Chips</i>	<i>Yaourt à boire arôme fraise •</i>	<i>Cake nature</i> 
Salade verte & cœurs de palmiers, vinaigrette balsamique	Sauce bolognaise au haché de soja	Fusillis • & Cheddar râpé	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Melon •

* Plat à base de porc



Cuisiné par nos équipes