

Du 4 au 8 septembre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi Rentrée	4	Tartinade à l'avocat	Sauce bolognaise végétarienne aux fèves BIO	Fusillis BIO & emmental râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO
		MENU VÉGÉTARIEN				
Mardi	5	Taboulé à la menthe à la semoule BIO	Pané moelleux au gouda	Haricots plats en persillade	Cantal jeune AOP	Liégeois au chocolat
Mercredi	6	Salade de pommes de terre, échalote & cornichon	Sauté de bœuf IGP sauce façon miron-ton (navet, cornichon, céleri)	Courgettes BIO au basilic	Fromage fondu Samos	Fruit BIO
Jeudi	7	Salade de tomates BIO, vinaigrette balsamique	Merlu MSC sauce rouille (crème, épices, huile d'olive)	Riz BIO à l'espagnole (épices, poivron, p.pois)	Fromage fondu Le Carré	Purée pomme & abricot fraîche
Vendredi Repas de bienvenue	8	Melon charentais BIO	Steak haché de bœuf charolais au jus	Pommes de terre quartiers frites & dosette de ketchup	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Gâteau moelleux au chocolat CNE

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Tartinade à l'avocat	Sauce bolognaise végétarienne aux fèves BIO	Fusillis BIO & emmental râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO
		Taboulé à la menthe à la semoule BIO	Pané moelleux au gouda	Haricots plats en persillade	Cantal jeune AOP	Liégeois au chocolat
		Salade de pommes de terre, échalote & cornichon	Dauphinois de courgettes BIO au basilic CNE (plat complet)		Fromage fondu Samos	Fruit BIO
		Salade de tomates BIO, vinaigrette balsamique	Paëlla végétarienne (pois cassés & légumes)	Riz BIO à l'espagnole (épices, poivron, p.pois)	Fromage fondu Le Carré	Purée pomme & abricot fraîche
		Melon charentais BIO	Boulettes falafel BIO sauce tomate	Pommes de terre quartiers frites & dosette de ketchup	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Gâteau moelleux au chocolat CNE



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien
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.

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 11 au 15 septembre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11	Demi-œuf dur BIO & Macédoine sauce tartare (câpre, cornichon, herbes)	Dés de colin d'Alaska MSC panés aux trois céréales & tranche de citron	Brocolis BIO sauce béchamel	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Eclair parfum chocolat
Mardi 12	Carottes râpées au citron	Chipolata pur porc * aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO à la dijonnaise	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	<i>Fruit BIO</i>
Mercredi 13	Tranche de pastèque BIO	Emincé de saumon sauvage sauce fines herbes (ciboulette, persil)	Blé BIO	Fromage frais Fraidou	Purée de pommes fraîche
Jeudi 14	Salade verte & maïs doux, vinaigrette Xérès	Quenelles nature sauce financière (tomate, champignon, olive verte)	Riz BIO	Fromage fondu Vache qui rit	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 15	Salade de riz BIO & brunoise de légumes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce gardiane (orange, laurier, balsamique)	Purée de courgettes	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	<i>Fruit BIO</i>

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Demi-œuf dur BIO & Macédoine sauce tartare (câpre, cornichon, herbes)	Clafoutis brocolis BIO, pomme de terre BIO & mozzarella CNE (plat complet)		Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Eclair parfum chocolat
	Carottes râpées au citron	Saucisse knack végétarienne BIO aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO à la dijonnaise	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	<i>Fruit BIO</i>
	Tranche de pastèque BIO	Sauce mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate)	Blé BIO	Fromage frais Fraidou	Purée de pommes fraîche
	Salade verte & maïs doux, vinaigrette Xérès	Quenelles nature sauce financière (tomate, champignon, olive verte)	Riz BIO	Fromage fondu Vache qui rit	Dessert lacté saveur chocolat
	Salade de riz BIO & brunoise de légumes	Galette d'épeautre BIO	Purée de courgettes	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	<i>Fruit BIO</i>



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -  Menu végétarien
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.



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 18 au 22 septembre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18	Salade de coquillettes BIO au pesto vert	Filet de hoki MSC sauce citron & aneth	Haricots beurre	Fromage fondu Kiri	Fruit BIO
Mardi 19 PAS PAREILLES Duo de saveurs	Cubes de concombre BIO tzatziki (fromage blanc, ail, aneth)	Parmentier de bœuf charolais & purée aux deux pommes (plat complet)		Emmental stick	Purée pomme & abricot fraîche
Mercredi 20	Salade de tomates BIO, vinaigrette au basilic	Blanquette de veau BIO (carotte, crème, champignon)	Riz BIO	Gorgonzola AOP	Crème dessert au chocolat BIO
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 21	Feuilleté au fromage fondu	Tortillas aux pommes de terre & oignons (plat complet)		Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit BIO
MENU VÉGÉTARIEN					
Vendredi 22	Salade de pois maraîchers BIO, fromage de brebis & menthe	Chausson tomate & mozzarella	Epinars en branches BIO sauce béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Île flottante

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de coquillettes BIO au pesto vert	Fondant au fromage de brebis CNE	Haricots beurre	Fromage fondu Kiri	Fruit BIO
Cubes de concombre BIO tzatziki (fromage blanc, ail, aneth)	Parmentier de pois, tomate & carottes BIO & purée aux deux pommes (plat complet)		Emmental stick	Purée pomme & abricot fraîche
Salade de tomates BIO, vinaigrette au basilic	Risotto au petit épeautre BIO (plat complet)		Gorgonzola AOP	Crème dessert au chocolat BIO
Feuilleté au fromage fondu	Tortillas aux pommes de terre & oignons (plat complet)		Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit BIO
Salade de pois maraîchers BIO, fromage de brebis & menthe	Chausson tomate & mozzarella	Epinars en branches BIO sauce béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Île flottante



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien
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.



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 25 au 29 septembre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25	Salade de pommes de terre aux herbes (persil, cerfeuil, ciboulette)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon goulash (tomate & paprika)	Carottes aux agrumes	Baratton de chèvre frais 	Fruit BIO
Mardi 26	Salade de tomates sauce yaourt	Colin d'Alaska MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Gratin de chou-fleur BIO	Comté AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Mercredi 27	Salade verte & croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde LR au jus	Macaronis BIO & emmental râpé	Yaourt arôme vanille BIO 	Fruit BIO
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 28	Duo de carottes & céleri sauce méridionale (épices, huile d'olive, basilic)	Omelette aux oignons frits CNE (œuf BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage frais Tartare nature	Choux chocolat & noisette
Vendredi 29	Salade de courgettes BIO râpées au fromage fondu Vache qui rit	Haché de poulet rôti sauce yassa (citron, olive verte, moutarde, épices)	Blé BIO	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit BIO

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pommes de terre aux herbes (persil, cerfeuil, ciboulette)	Boullgour BIO aux légumes BIO & basilic (pois chiche BIO, courgette BIO, olive noire)	Carottes aux agrumes	Baratton de chèvre frais 	Fruit BIO
Salade de tomates sauce yaourt	Clafoutis de chou-fleur BIO, pomme de terre BIO, curry & mozzarella (plat complet)		Comté AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Salade verte & croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Tortellonis ricotta, grana padano, sbrinz & pecorina (plat complet)		Yaourt arôme vanille BIO 	Fruit BIO
Duo de carottes & céleri sauce méridionale (épices, huile d'olive, basilic)	Omelette aux oignons frits CNE (œuf BIO) 	Ratatouille BIO	Fromage frais Tartare nature	Choux chocolat & noisette
Salade de courgettes BIO râpées au fromage fondu Vache qui rit	Boulettes de pois chiches BIO sauce yassa (citron, olive verte, moutarde, épices)	Blé BIO	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit BIO



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -  Menu végétarien
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.

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 2 au 6 octobre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	2	Râpé de carottes mayonnaise	Tomate farcie de dinde & coulis	Riz BIO	Fourme d'Ambert AOP	Dessert lacté saveur chocolat
Mardi	3	Salade de penne BIO à la grecque (tomate, citron, olive noire)	Dés de colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive)	Epinards en branches BIO sauce béchamel	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
Mercredi	4	Pizza froide gratinée à la mozzarella	Sauté de bœuf IGP sauce façon Marengo (carotte, champignon, oignon)	Purée de potiron	Fromage frais Chanteneige BIO	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN						
Jeudi	5	Salade verte & maïs doux, vinaigrette provençale (tomate, ail, herbes)	Sauce chou-fleur, œuf plein air & Cantal AOP	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
Vendredi	6	Velouté picard (betterave)	Cordon bleu de volaille	Haricots verts à l'échalote	Yaourt arôme poire BIO	Génoise roulée au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Râpé de carottes mayonnaise	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fourme d'Ambert AOP	Dessert lacté saveur chocolat
		Salade de penne BIO à la grecque (tomate, citron, olive noire)	Œufs durs BIO sauce béchamel	Epinards en branches BIO sauce béchamel	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
		Pizza froide gratinée à la mozzarella	Fondant au potiron épicé CNE (plat complet)		Fromage frais Chanteneige BIO	Fruit
		Salade verte & maïs doux, vinaigrette provençale (tomate, ail, herbes)	Sauce chou-fleur, œuf plein air & Cantal AOP	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
		Velouté picard (betterave)	Nuggets crispidor à l'emmental	Haricots verts à l'échalote	Yaourt arôme poire BIO	Génoise roulée au chocolat



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien
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.



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 9 au 13 octobre 2023

SEMAINE DES CUISINES DU MONDE

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Le creusot
EN BOURGOGNE



MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi <i>La Côte d'Ivoire</i>	9	Salade de cœurs de palmiers, ananas, avocat & citron vert	Sauté de poulet LR IGP sauce kedjenou (tomate, aubergine BIO, gingembre)	Blé BIO	Fromage frais Rondelé au poivre	Banane & sauce chocolat
Mardi <i>Le Japon</i>	10	<i>Râpé de chou blanc BIO, vinaigrette miel, soja & sésame</i>	Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Poêlée chinoise (carottes, p.pois, pousses de h.mungo, poireaux, champignons noirs) en persillade	Mix-lait coco	Langue de chat x 2
Mercredi <i>L'Australie</i>	11	Velouté de patate douce	Escalope de dinde LR au cheddar sauce tomate	Farfallines BIO & emmental râpé	Tomme de brebis	Salade de kiwis
Jeudi <i>L'Argentine</i>	12	<i>Salade de tomates BIO, vinaigrette façon chimichurri (citron, herbes, huile d'olive)</i>	Rôti de bœuf BIO & sauce barbecue chaude	Poêlée haricots rouges, maïs doux & butternut	Fromage blanc nature	& Confiture de lait
Vendredi <i>La France</i>	13	Tartinade d'olives vertes	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron	Ratatouille BIO	 <i>Yaourt nature BIO & dosette de sucre</i>	Fondant à la châtaigne CNE

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de cœurs de palmiers, ananas, avocat & citron vert	Samoussas de légumes	Blé BIO	Fromage frais Rondelé au poivre	Banane & sauce chocolat
	<i>Râpé de chou blanc BIO, vinaigrette miel, soja & sésame</i>	Boulettes de flageolets BIO sauce tomate	Poêlée chinoise (carottes, p.pois, pousses de h.mungo, poireaux, champignons noirs) en persillade	Mix-lait coco	Langue de chat x 2
	Velouté de patate douce	Gratin de farfallines BIO au cheddar sauce tomate (plat complet)		Tomme de brebis	Salade de kiwis
	<i>Salade de tomates BIO, vinaigrette façon chimichurri (citron, herbes, huile d'olive)</i>	Clafoutis de légumes CNE	Poêlée haricots rouges, maïs doux & butternut	Fromage blanc nature	& Confiture de lait
	Tartinade d'olives vertes	Omelette nature BIO	Ratatouille BIO	<i>Yaourt nature BIO & dosette de sucre</i>	Fondant à la châtaigne CNE



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -  Menu végétarien

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.

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 16 au 20 octobre 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16	Taboulé à la semoule BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce façon mode (carotte, navet, oignon)	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Fromage fondu Délice de Camembert	Fruit
Mardi 17	<i>Cubes de courgettes BIO au pesto rouge</i>	Aiguillettes de poulet pané aux corn-flakes	Purée Crécy (carotte)	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Donut au sucre
Mercredi 18	Salade verte & croûtons, vinaigrette aux oignons rouges	Emincé de saumon sauvage sauce oseille	Riz BIO	Munster AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 19	Velouté d'automne BIO (potimarron & carotte)	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre		Yaourt nature & couelle de confiture	Fruit
Vendredi 20	Rosette pur porc * & cornichons	Echine de porc demi-sel* à la moutarde à l'ancienne	Lentilles vertes BIO mijotées	Brie du Vilet 	Crème dessert au chocolat BIO

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Taboulé à la semoule BIO	Ragoût de petit épeautre BIO sauce tomate	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Fromage fondu Délice de Camembert	Fruit
<i>Cubes de courgettes BIO au pesto rouge</i>	Beignets sticks de mozzarella	Purée Crécy (carotte)	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Donut au sucre
Salade verte & croûtons, vinaigrette aux oignons rouges	Quenelles nature BIO sauce tomate	Riz BIO	Munster AOP	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Velouté d'automne BIO (potimarron & carotte)	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre		Yaourt nature & couelle de confiture	Fruit
Salade de betteraves cuites Voronoff (fromage fondu, tomate)	Œufs dur BIO à la dijonnaise	Lentilles vertes BIO mijotées	Brie du Vilet 	Crème dessert au chocolat BIO



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -  Menu végétarien
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.

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 23 au 27 octobre 2023
VACANCES SCOLAIRES

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23	Céleri rémoulade au curry	Sauce bolognaise au thon	Macaronis BIO & emmental râpé	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Liégeois au chocolat
Mardi 24	Carottes râpées, vinaigrette de mangue	Couscous aux boulettes keftas de dinde & ses légumes	Semoule BIO	 Fromage frais Saint-Florentin	Fruit
Mercredi 25	MENU VÉGÉTARIEN 				
	Salade de boulgour BIO, concombre & tomate	Omelette à l'emmental CNE (œuf BIO) 	Ratatouille BIO	Pont-l'Evêque AOP	Fruit
Jeudi 26	Velouté Dubarry (chou-fleur BIO)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce façon bourguignonne (raisin rouge, carotte, champignon)	Pommes de terre sautées	Fromage blanc nature	Purée de pommes fraîche
Vendredi 27	Salade de tomates BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Acras de morue & tranche de citron	Epinards en branches BIO sauce béchamel	Yaourt arôme framboise BIO	Gâteau aux mirabelles CNE

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Céleri rémoulade au curry	Sauce aux légumes & pois chiches	Macaronis BIO & emmental râpé	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Liégeois au chocolat
	Carottes râpées, vinaigrette de mangue	Couscous aux boulettes de sarrasin et lentilles & ses légumes	Semoule BIO	 Fromage frais Saint-Florentin	Fruit
	Salade de boulgour BIO, concombre & tomate	Omelette à l'emmental CNE (œuf BIO) 	Ratatouille BIO	Pont-l'Evêque AOP	Fruit
	Velouté Dubarry (chou-fleur BIO)	Fondant à la mozzarella CNE	Pommes de terre sautées	Fromage blanc nature	Purée de pommes fraîche
	Salade de tomates BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Pané crousti emmental	Epinards en branches BIO sauce béchamel	Yaourt arôme framboise BIO	Gâteau aux mirabelles CNE



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -  Menu végétarien
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.



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Du 30 octobre au 3 novembre 2023
VACANCES SCOLAIRES

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	30	Macédoine de légumes mayonnaise	Filet de limande MSC sauce Nantua (tomate, crème, oignon)	Riz BIO	Livarot AOP	Fruit
Mardi Halloween 	31	Potage sanglant à la tomate & Cheddar rouge râpé	Doigts de sorcière (Knack de volaille & dosette de ketchup)	Purée de citrouille (potiron)	Fondant au chocolat pur beurre & mousse fantôme (crème fouettée vanillée)	
Mercredi	1 ^{er} nov	FÉRIÉ				
Jeudi	2 nov	MENU VÉGÉTARIEN 				
		Demi-œuf dur BIO & salade de mâche, vinaigrette moutardée	Nuggets de blé	Haricots verts sauce tomate	Fromage Chamois d'Or	Fruit
Vendredi	3 nov	Salade verte & maïs doux, vinaigre de cidre	Rôti de bœuf BIO au jus	Coquillettes semi-complètes BIO & emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille BIO 

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Macédoine de légumes mayonnaise	Chili sin carne (égrené de féverole BIO)	Riz BIO	Livarot AOP	Fruit
Potage sanglant à la tomate & Cheddar rouge râpé	Saucisse knack végétarienne BIO & dosette de ketchup	Purée de citrouille (potiron)	Fondant au chocolat pur beurre & mousse fantôme (crème fouettée vanillée)	
FÉRIÉ				
Demi-œuf dur BIO & salade de mâche, vinaigrette moutardée	Nuggets de blé	Haricots verts sauce tomate	Fromage Chamois d'Or	Fruit
Salade verte & maïs doux, vinaigre de cidre	Sorrisis ricotta & épinards sauce tomate (plat complet)		Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille BIO 



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes - Menu végétarien
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.



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

