



Du 7 au 11 juillet 2025

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7	Carotte & céleri BIO râpés mayonnaise	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon hongroise (crème, paprika, oignons)	Pommes vapeur	Cantal jeune AOP	Crème dessert saveur vanille BIO
Mardi 8	Tartinade fromage frais & pesto vert	Merlu PMD sauce méditerranéenne (tomate, câpre, olive)	Courgettes BIO persillées	Yaourt arôme fruits rouges BIO	Fruit BIO
Mercredi 9	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette moutardée	Rôti de porc* LR, jus aux herbes de Provence	Lentilles BIO mijotées	Fromage frais Tartare nature	Mousse au chocolat
Jeudi 10	Salade de fusillis BIO	Emincé de cuisse de dinde LR IGP jus tradition	Haricots beurre	Petit fromage frais nature sucré	Tranche de pastèque
MENU VÉGÉTARIEN					
Vendredi Repas froid & Fête de l'été 11	Concombre BIO sauce fromage blanc aux herbes	Salade de riz BIO composée (œuf dur BIO, haricots rouges BIO, guacamole - plat complet)		Fromage fondu Le Carré	Gaufre poudrée

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Carotte & céleri BIO râpés mayonnaise	Fondant aux épinards BIO	Pommes vapeur	Cantal jeune AOP	Crème dessert saveur vanille BIO
Tartinade fromage frais & pesto vert	Omelette nature BIO	Courgettes BIO persillées	Yaourt arôme fruits rouges BIO	Fruit BIO
Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette moutardée	Saucisse knack végétarienne BIO jus aux herbes de Provence	Lentilles BIO mijotées	Fromage frais Tartare nature	Mousse au chocolat
Salade de fusillis BIO	Poêlée de légumes BIO, pois chiche BIO & pomme de terre (plat complet)		Petit fromage frais nature sucré	Tranche de pastèque
Concombre BIO sauce fromage blanc aux herbes	Salade de riz BIO composée (œuf dur BIO, haricots rouges BIO, guacamole - plat complet)		Fromage fondu Le Carré	Gaufre poudrée

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





Du 14 au 18 juillet 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14	FÉRIÉ				
Mardi 15	Salade de pois chiches BIO	Dés de colin d'Alaska PMD pané aux 3 céréales & tranche de citron	Ratatouille BIO	Tomme catalane AOP	Crème dessert au chocolat BIO
Mercredi Menu fête nationale	Melon charentais	Paupiette de veau sauce tomate & origan	Purée de pommes de terre	Fromage fondu délice de camembert	Purée de pommes
Jeudi Repas froid	Pizza au fromage froide	Rôti de bœuf charolais froid & dosette de mayonnaise	Salade tourangelle (haricots verts & flageolets BIO)	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
Vendredi 18	Salade de tomate BIO	Quenelles nature sauce crème & champignons	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Cake à la pêche

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	FÉRIÉ				
	Salade de pois chiches BIO	Pané crousti emmental & tranche de citron	Ratatouille BIO	Tomme catalane AOP	Crème dessert au chocolat BIO
	Melon charentais	Clafoutis aux légumes d'été BIO	Purée de pommes de terre	Fromage fondu délice de camembert	Purée de pommes
	Pizza au fromage froide	Œuf dur BIO & dosette de mayonnaise	Salade tourangelle (haricots verts & flageolets BIO)	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
	Salade de tomate BIO	Quenelles nature sauce crème & champignons	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Cake à la pêche



MENU VÉGÉTARIEN

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





Du 21 au 25 juillet 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21	Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Cordon bleu de volaille	Carottes BIO	Baratton de chèvre frais 	Fruit BIO
Mardi Repas froid 22	Salade de cubes de courgettes à la menthe	Pilons de poulet froid & dosette de mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Emmental	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Mercredi 23	Concombre & maïs doux BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon gardiane (orange, laurier, balsamique)	Pois maraichers au bouillon de légumes	Yaourt arôme citron BIO 	Muffin chocolat & pépites de chocolat
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 24	Tranche de pastèque	Omelette à l'emmental (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage frais Pavé demi sel	Crème dessert saveur vanille BIO
Vendredi Menu Promotion 25	Cake aux olives	Emincé de filet de cabillaud PMD sauce marseillaise (tomate, huile d'olive, ail)	Ratatouille BIO	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Salade de fruits frais

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Pané moelleux au gouda	Carottes BIO	Baratton de chèvre frais 	Fruit BIO
	Salade de cubes de courgettes à la menthe	Fondant au fromage de brebis froid	Taboulé (semoule BIO)	Emmental	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
	Concombre & maïs doux BIO	Galette d'épeautre BIO	Pois maraichers au bouillon de légumes	Yaourt arôme citron BIO 	Muffin chocolat & pépites de chocolat
	Tranche de pastèque	Omelette à l'emmental (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage frais Pavé demi sel	Crème dessert saveur vanille BIO
	Cake aux olives	Beignets stick de mozzarella	Ratatouille BIO	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Salade de fruits frais

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge



Menu végétarien



Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



Dégel

soGeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine

Du 28 juillet au 1er août 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28	Macédoine de légumes mayonnaise	Steak haché de bœuf charolais jus tradition	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Petit moulé nature	Fruit BIO
Mardi 29	Melon charentais	Sauté de veau façon blanquette (carotte, champignon)	Haricots verts sauce tomate moutardée	Fromage frais Cantadou Ail & fines herbes	Beignet fourré à la framboise 
Mercredi 30	Houmous de pois chiche BIO	Colin d'Alaska PMD sauce tomate & basilic	Blé BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
 MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi Repas froid 31	Salade de pommes de terre & persil	Quiche chèvre & basilic 	Salade verte & croûtons, vinaigrette balsamique	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot
Vendredi 1	Salade de riz BIO	Rôti de dinde LR jus à l'ail	Gratin d'aubergines BIO à la tomate & aux herbes de Provence	Comté AOP	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Macédoine de légumes mayonnaise	Sauce lentilles vertes BIO & tomate façon bolognaise	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Petit moulé nature	Fruit BIO
	Melon charentais	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts sauce tomate moutardée	Fromage frais Cantadou Ail & fines herbes	Beignet fourré à la framboise 
	Houmous de pois chiche BIO	Boulettes falafels BIO sauce tomate & basilic	Blé BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
	Salade de pommes de terre & persil	Quiche chèvre & basilic 	Salade verte & croûtons, vinaigrette balsamique	Fromage fondu Vache Qui Rit	Purée pomme & abricot
	Salade de riz BIO	Chausson tomate & mozzarella	Gratin d'aubergines BIO à la tomate & aux herbes de Provence	Comté AOP	Fruit

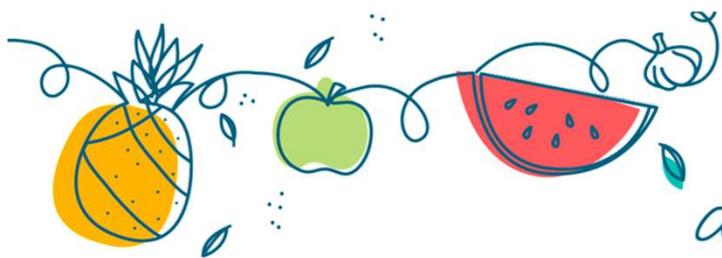
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.  Décongelé

sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RECETTES"





Du 4 au 8 août 2025

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4	Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce poivrade (crème, oignon, poivre)	Pommes de terre persillées	Mimolette jeune	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 5	Carottes râpées	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches en béchamel	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Gaufre bruxelloise
Mercredi 6	Cubes de courgettes vinaigrette à l'aneth	Tomate farcie à la dinde & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Mousse au chocolat
Jeudi 7	Salade de boulgour BIO (tomate, poivron & menthe)	Merlu PMD sauce coco & curry	Brocolis BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit BIO
Vendredi Repas Froid 8	Tranche de pastèque	Rôti de porc* LR froid & dosette de mayonnaise	Salade de fusillis BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Purée pomme & abricot

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes	Gratin de pommes de terre, chou-fleur & lentilles BIO (plat complet)		Mimolette jeune	Fruit
Carottes râpées	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches en béchamel	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Gaufre bruxelloise
Cubes de courgettes vinaigrette à l'aneth	Quenelles nature BIO & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Kiri	Mousse au chocolat
Salade de boulgour BIO (tomate, poivron & menthe)	Omelette nature BIO	Brocolis BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit BIO
Tranche de pastèque	Fondant aux épices tandoori froid	Salade de fusillis BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Purée pomme & abricot

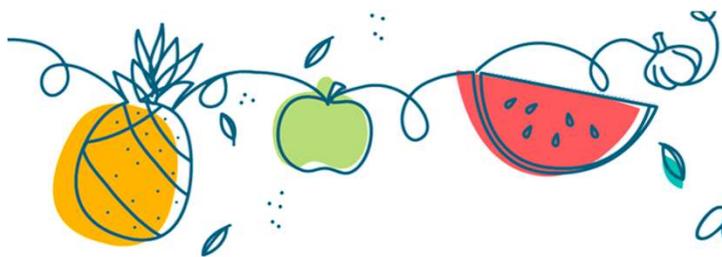
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





Du 11 au 15 août 2025

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le creusot
EN BOURGOGNE

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11	Salade de riz BIO	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé & tranche de citron	Ratatouille BIO	Yaourt arôme vanille BIO 	Fruit
Mardi Menu Bord de mer 12 	Concombre façon tzatziki (fromage frais, ail & aneth)	Moules façon marinière (crème & fumet de poisson)	Frites au four	Fromage fondu Délice de chèvre	Smoothie orange & fraise
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mercredi Repas froid 13	Melon jaune	Tarte méditerranéenne	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette à l'huile d'olive	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Muffin nature & pépites de chocolat 
Jeudi 14	Salade de tomates BIO	Rôti de bœuf charolais jus tradition	Coquillettes BIO & Mozzarella râpée	Cantal entredeux AOP	Fruit BIO
Vendredi 15	FÉRIÉ				

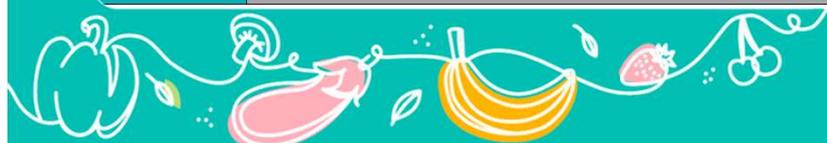
HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de riz BIO	Nuggets de blé & tranche de citron	Ratatouille BIO	Yaourt arôme vanille BIO 	Fruit
Concombre façon tzatziki (fromage frais, ail & aneth)	Boulettes falafels BIO sauce tomate	Frites au four	Fromage fondu Délice de chèvre	Smoothie orange & fraise
Melon jaune	Tarte méditerranéenne	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette à l'huile d'olive	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Muffin nature & pépites de chocolat 
Salade de tomates BIO	Gratin de coquillettes BIO au cheddar rouge & tomate (plat complet)	Cantal entredeux AOP	Fruit BIO	
FÉRIÉ				

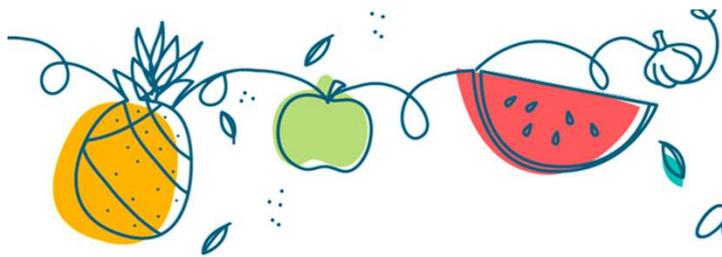
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé. 

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 18 au 22 août 2025

VILLE DU CREUSOT



	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18	Betteraves cuites	Knack de volaille jus aux herbes	Salade de lentilles froides (stock secours)	Camembert	Liégeois parfum vanille & caramel
Mardi 19	Macédoine de légumes (stock secours)	Couscous (boulettes keftas de dinde & légumes BIO)	Semoule BIO	Yaourt arôme fraise BIO	Tranche de pastèque
Mercredi 20	Salade de pommes de terre & artichaut	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon cervoise (jus de pomme, carotte, oignon)	Courgettes BIO persillées	Fromage fondu Petit Croc'lait	Fruit BIO
Jeudi Repas froid 21	Melon vert	Thon PMD au naturel (stock secours)	Salade de coquillettes BIO à la grecque (tomate, olive & dés de feta AOP)	Fromage frais Petit Moulé nature	Dessert lacté à boire à la framboise
Vendredi 22	MENU VÉGÉTARIEN				
	Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots beurre	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Gâteau aux griottes

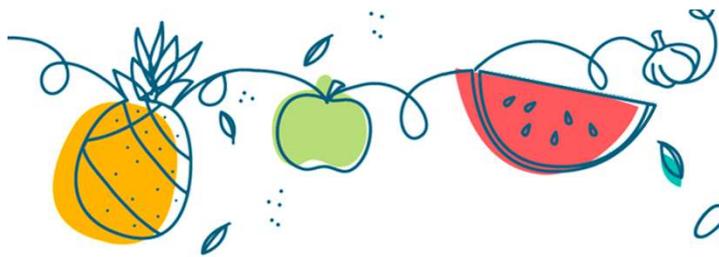
HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Betteraves cuites	Pané moelleux au gouda	Salade de lentilles froides (stock secours)	Camembert	Liégeois parfum vanille & caramel
Macédoine de légumes (stock secours)	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiche BIO)	Semoule BIO	Yaourt arôme fraise BIO	Tranche de pastèque
Salade de pommes de terre & artichaut	Gratin d'œuf dur BIO, courgettes BIO & tomate (plat complet)		Fromage fondu Petit Croc'lait	Fruit BIO
Melon vert	Maïs doux (stock secours)	Salade de coquillettes BIO à la grecque (tomate, olive & dés de feta AOP)	Fromage frais Petit Moulé nature	Dessert lacté à boire à la framboise
Concombre sauce fromage blanc aux herbes	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots beurre	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Gâteau aux griottes

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 25 au 29 août 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25	Salade de boulgour BIO	Sauté de veau sauce Stroganoff (crème, champignon, échalote)	Pois maraichers	Comté AOP	Fruit BIO
Mardi 26	Courgettes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin 	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Compote de fruits (stock secours)
Mercredi 27	Salade verte & croûtons, vinaigrette moutardée	Colin d'Alaska PMD sauce citron vert & tomate	Légumes Arlequins BIO (haricots verts, carottes, maïs)	Fromage fondu Kiri	Mini-brownie au chocolat
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 28	Tartinade à l'avocat	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Carré de Ligueil	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Vendredi 29 Repas froid de fin de centre	Sandwich (pain hamburger, thon PMD mayonnaise, tranche de tomate)		Chips	Yaourt à boire arôme fraise	Melon charentais

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de boulgour BIO	Clafoutis pommes de terre & mozzarella	Pois maraichers	Comté AOP	Fruit BIO
	Courgettes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin 	Sauce aux féveroles BIO, tomate & carotte BIO	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Compote de fruits (stock secours)
	Salade verte & croûtons, vinaigrette moutardée	Galette de lentilles vertes BIO	Légumes Arlequins BIO (haricots verts, carottes, maïs)	Fromage fondu Kiri	Mini-brownie au chocolat
	Tartinade à l'avocat	Omelette nature (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Carré de Ligueil	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
	Sandwich (pain hamburger, oëuf dur BIO mayonnaise, tranche de tomate)		Chips	Yaourt à boire arôme fraise	Melon charentais

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - PMD : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

