



MENU

de la semaine

Du 1 au 5 septembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi Menu de rentrée 1	Macédoine de légumes mayonnaise	Sauce lentilles vertes BIO & tomate façon bolognaise	Macaronis BIO & emmental râpé	Brie du Val de Saône	Fruit
Mardi 2	Salade de tomates BIO	Merlu PMD sauce crème & aneth	Semoule BIO	Camembert	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi 3	Salade de riz BIO	Boulettes keftas de volaille sauce tomate	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
	MENU VÉGÉTARIEN				
Jeudi 4	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Nuggets de blé	Ratatouille BIO	Fromage fondu Le Carré	Gaufre poudrée
Vendredi Menu de bienvenue 5	Melon charentais	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce au thym	Frites au four	Edam Cœur de Dame	Mousse au chocolat

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Macédoine de légumes mayonnaise	Sauce lentilles vertes BIO & tomate façon bolognaise	Macaronis BIO & emmental râpé	Brie du Val de Saône	Fruit
Salade de tomates BIO	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Camembert	Dessert lacté saveur chocolat
Salade de riz BIO	Boulettes falafels BIO sauce tomate	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Nuggets de blé	Ratatouille BIO	Fromage fondu Le Carré	Gaufre poudrée
Melon charentais	Clafoutis aux légumes d'été BIO	Frites au four	Edam Cœur de Dame	Mousse au 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 8 au 12 septembre 2025

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	8	Salade de pois chiches BIO	Cordon bleu de volaille	Epinards en branches à la béchamel	Cantal Jeune AOP	Fruit
Mardi	9	MENU VÉGÉTARIEN				
		Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Tortellonis ricotta, grana padano sauce tomate (plat complet) & emmental râpé	Yaourt arôme citron BIO	Crème dessert saveur vanille BIO	
Mercredi	10	Betteraves cuites	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	Gratin de courgettes BIO	Fromage frais Cantafrais	Semoule au lait parfum vanille
Jeudi	11	Salade de concombre BIO	Tomate farcie à la dinde et coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois au chocolat
Vendredi	12	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska PMD sauce citron	Haricots verts persillés	Fromage blanc nature & dosette de sucre <i>Amuse-bouche :mangue</i>	Fruit BIO

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de pois chiches BIO	Beignets sticks de mozzarella	Epinards en branches à la béchamel	Cantal Jeune AOP	Fruit
		Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Tortellonis ricotta, grana padano sauce tomate (plat complet) & emmental râpé	Yaourt arôme citron BIO	Crème dessert saveur vanille BIO	
		Betteraves cuites	Quiche chèvre & basilic	Gratin de courgettes BIO	Fromage frais Cantafrais	Semoule au lait parfum vanille
		Salade de concombre BIO	Quenelles nature et coulis de tomate	Riz BIO	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois au chocolat
		Salade de pommes de terre	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts persillés	Fromage blanc nature & dosette de sucre <i>Amuse-bouche :mangue</i>	Fruit BIO

* 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 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé. Décongelé

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 septembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	15	Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Paupiette de veau sauce crème & champignons	Carottes	Fromage fondu Vache qui rit	Purée de pommes
Mardi	16	<i>Sirop de grenadine / Duo de melon charentais & pastèque</i>	<i>Saucisse de Francfort de porc*, jus tradition</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Comté AOP</i>	<i>Banane & sauce au chocolat</i>
Mercredi	17	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Dés de saumon sauvage PMD sauce oseille	Blé BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Jeudi	18	Taboulé (semoule BIO)	Omelette à l'emmental (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage frais Tartare nature	Crème dessert saveur vanille BIO
Vendredi	19	Tartinade d'olives vertes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce poivrée (crème, poivre, échalote)	Petits-pois	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit BIO

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Boulettes de lentilles & sarrasin aux légumes sauce crème & champignons	Carottes	Fromage fondu Vache qui rit	Purée de pommes
		<i>Sirop de grenadine / Duo de melon charentais & pastèque</i>	<i>Saucisse knack végétarienne BIO, jus tradition</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Comté AOP</i>	<i>Banane & sauce au chocolat</i>
		Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Sauce tomate, haricots rouges BIO & maïs BIO	Blé BIO	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
		Taboulé (semoule BIO)	Omelette à l'emmental (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage frais Tartare nature	Crème dessert saveur vanille BIO
		Tartinade d'olives vertes	Fondant au fromage de brebis	Petits-pois	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit BIO

* 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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 22 au 26 septembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22	Crêpe demi-lune à l'emmental	Rôti de porc* LR froid & dosette de moutarde	Gratin de chou-fleur	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO
Mardi 23	MENU VÉGÉTARIEN				
	Salade de concombre BIO	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Kiri	Liégeois au chocolat
Mercredi 24	Salade de pommes de terre	Sauté de veau façon blanquette (carotte, champignon)	Haricots beurre	Yaourt arôme fraise BIO	Fruit
Jeudi 25	Salade de tomates BIO au basilic	Merlu PMD sauce crème aux herbes	Pennes BIO, brunoise de courgettes & mozzarella râpé	Emmental	Dessert lacté saveur vanille
Vendredi 26	Tranche de pastèque	Steak haché de bœuf charolais, jus tradition	Epinards en branches à la béchamel	Fromage frais Cantafrais	Cake au citron

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Crêpe demi-lune à l'emmental	Gratin de macaronis BIO, chou-fleur, mozzarella & cheddar (plat complet)		Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO
	Salade de concombre BIO	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Kiri	Liégeois au chocolat
	Salade de pommes de terre	Quiche aux légumes d'été BIO	Haricots beurre	Yaourt arôme fraise BIO	Fruit
	Salade de tomates BIO au basilic	Sauce aux champignons & crème	Pennes BIO, brunoise de courgettes & mozzarella râpé	Emmental	Dessert lacté saveur vanille
	Tranche de pastèque	Chausson tomate & mozzarella	Epinards en branches à la béchamel	Fromage frais Cantafrais	Cake au citron



* 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		 MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi	29	Céleri râpé sauce moutarde à l'aneth	Gratin de coquillettes BIO au cheddar rouge & tomate	Carottes	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot
Mardi	30	Salade de cubes de courgettes	Pilons de poulet sauce barbecue (tomate, oignon, herbes de Provence)	Purée de patate douce	 Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	 Fruit BIO
Mercredi	1	Taboulé (semoule BIO)	Rôti de dinde LR, jus à l'échalote	Pois maraîchers	Tomme catalane AOP	Beignet fourré chocolat & noisette 
Jeudi	2	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile de noix	  Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois façon gardiane (orange, thym, laurier)	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois parfum vanille & caramel
Vendredi	3	Salade de riz BIO	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé & tranche de citron	Brocolis BIO à la béchamel	Yaourt arôme fruits rouges BIO 	Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		 MENU VÉGÉTARIEN				
		Céleri râpé sauce moutarde à l'aneth	Gratin de coquillettes BIO au cheddar rouge & tomate	Carottes	Fromage frais Saint-Môret	Purée pomme & abricot
		Salade de cubes de courgettes	Samoussa de légumes	Purée de patate douce	 Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	 Fruit BIO
		Taboulé (semoule BIO)	Fondant emmental & mozzarella	Pois maraîchers	Tomme catalane AOP	Beignet fourré chocolat & noisette 
		Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile de noix	Omelette nature	Pommes de terre sautées	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois parfum vanille & caramel
		Salade de riz BIO	Nuggets de pois chiches BIO & tranche de citron	Brocolis BIO à la béchamel	Yaourt arôme fruits rouges BIO 	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

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.  Décongelé

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"



Du 6 au 10 octobre 2025

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	6	Salade de coquillettes BIO	Cordon bleu de volaille	Chou-fleur à la béchamel	Yaourt arôme vanille BIO	Fruit
Mardi	7	Carottes râpées au persil	Colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert	Blé BIO	Fromage fondu Kiri	Mousse au chocolat
Mercredi	8	Betteraves cuites	Rôti de bœuf charolais sauce tomate & basilic	Purée de pommes de terre	Cantal Entredeux AOP	Fruit
Jeudi	9	Salade de chou blanc	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Muffin nature aux pépites de chocolat
Vendredi	10	Soupe de légumes (poireau, navet, pomme de terre, carotte)	Rôti de porc* LR sauce dijonnaise (moutarde, échalote)	Lentilles vertes BIO	Baratton de chèvre frais	Fruit BIO

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de coquillettes BIO	Pané moelleux au gouda	Chou-fleur à la béchamel	Yaourt arôme vanille BIO	Fruit
		Carottes râpées au persil	Sauce crème & champignons	Blé BIO	Fromage fondu Kiri	Mousse au chocolat
		Betteraves cuites	Nuggets crispidor à l'emmental	Purée de pommes de terre	Cantal Entredeux AOP	Fruit
		Salade de chou blanc	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Muffin nature aux pépites de chocolat
		Soupe de légumes (poireau, navet, pomme de terre, carotte)	Clafoutis de légumes arlequins (haricots verts BIO, maïs BIO, poivron)	Lentilles vertes BIO	Baratton de chèvre frais	Fruit BIO

MENU VÉGÉTARIEN

* 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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"



Du 13 au 17 octobre 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi <i>Menu Normandie</i> 13	Taboulé (semoule BIO)	Hoki PMD sauce dieppoise (crème, moules, crevettes)	Carottes	Camembert	Pomme
Mardi <i>Menu Haute-de-France</i> 14	Soupe Picarde à la betterave	Rôti de dinde LR sauce au Maroilles AOP	Pommes de terre quartier	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit BIO
Mercredi <i>Menu Île-de-France</i> 15	Demi-œuf dur BIO sur lit de macédoine de légumes mayonnaise	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois façon forestière (champignons, oignons)	Haricots verts	Brie	Tarte au flan pur beurre
Jeudi <i>Menu Nouvelle-Aquitaine</i> 16	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Sauce bolognaise de canard	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage fondu Délice de chèvre	Fruit
Vendredi <i>Menu Auvergne Rhône-Alpes</i> 17	Céleri râpé mayonnaise	Quenelles nature sauce crème & tomate	Riz BIO	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Cake aux pralines roses

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Taboulé (semoule BIO)	Crêpe demi-lune à l'emmental	Carottes	Camembert	Pomme
	Soupe Picarde à la betterave	Tarte aux poireaux	Pommes de terre quartier	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit BIO
	Demi-œuf dur BIO sur lit de macédoine de légumes mayonnaise	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts	Brie	Tarte au flan pur beurre
	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Sauce ratatouille BIO & lentilles vertes BIO	Pennes BIO & emmental râpé	Fromage fondu Délice de chèvre	Fruit
	Céleri râpé mayonnaise	Quenelles nature sauce crème & tomate	Riz BIO	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Cake aux pralines roses

* 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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 octobre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Tartinade de patate douce	Dés de colin d'Alaska PMD pané aux trois céréales & tranche de citron	Gratin de brocolis BIO	Carré de Ligueil	Fruit
Mardi 21	Chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Sauté de veau sauce Stroganoff (crème, champignon, tomate)	Pommes de terre vapeur	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat BIO
Mercredi 22	Salade de blé BIO & brunoise de légume	Boulettes keftas de volaille, jus tradition	Purée de carottes	Yaourt arôme fraise BIO	Beignet fourré pomme
Jeudi 23	Soupe de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage frais Tartare nature	Fruit BIO
Vendredi 24	Betteraves cuites	Lasagnes bœuf & volaille (plat complet)	Fromage fondu Le Carré	Liégeois parfum vanille & caramel	

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Tartinade de patate douce	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Gratin de brocolis BIO	Carré de Ligueil	Fruit
Mardi 21	Chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Clafoutis de potiron au cumin	Pommes de terre vapeur	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Crème dessert au chocolat BIO
Mercredi 22	Salade de blé BIO & brunoise de légume	Boulettes falafels BIO	Purée de carottes	Yaourt arôme fraise BIO	Beignet fourré pomme
Jeudi 23	Soupe de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage frais Tartare nature	Fruit BIO
Vendredi 24	Betteraves cuites	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)	Fromage fondu Le Carré	Liégeois parfum vanille & caramel	



* 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

Décongelé

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"



Du 27 au 31 octobre 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Salade de pommes de terre	Aiguillettes de poulet pané aux corn-flakes	Petits-pois	Comté AOP	Fruit BIO
Mardi 28	Carottes râpées	Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blancs BIO	Pennes BIO & Cantal AOP râpé	Fromage frais Chanteneige	Purée de pommes
Mercredi 29	Salade de riz BIO	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce aux olives	Beignets de légumes tempura	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit
Jeudi 30	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Merlu PMD sauce crème & agrumes	Semoule BIO	Fromage fondu Délice d'emmental	Dessert lacté saveur vanille
Vendredi 31 <i>Menu Halloween</i>	Soupe de citrouille (potiron)	Hot-dog sanglant aux doigts de sorcière (knack de volaille)	Frites au four & dosette de ketchup	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fondant au chocolat pur beurre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de pommes de terre	Nuggets de blé	Petits-pois	Comté AOP	Fruit BIO
	Carottes râpées	Sauce pesto, brocolis BIO & haricots blancs BIO	Pennes BIO & Cantal AOP râpé	Fromage frais Chanteneige	Purée de pommes
	Salade de riz BIO	Fondant emmental & mozzarella	Beignets de légumes tempura	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit
	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Délice d'emmental	Dessert lacté saveur vanille
	Soupe de citrouille (potiron)	Hot-dog sanglant aux doigts de sorcière (knack végétarienne BIO)	Frites au four & dosette de ketchup	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fondant au chocolat pur 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

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé. Décongelé

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.

