



MENU

de la semaine

Du 3 au 7 novembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN						
Lundi	3	Soupe de légumes variés	Sauce butternut BIO cheddar	Coquillettes BIO & mozzarella râpé	Fromage frais Tartare nature	Purée de pommes
Mardi	4	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Rôti de porc LR* jus aux oignons	Purée de carottes	Fromage blanc Le Gilly FROMAGERIE DELIN & dosette de sucre	Fruit
Mercredi	5	Salade de chou blanc râpé vinaigrette crémeuse	Boulettes keftas de volaille sauce tomate	Semoule BIO	Cantal jeune AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
Jeudi	6	Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Merlu PMD sauce citron	Riz BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit
Vendredi	7	Betteraves cuites	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois façon gardiane (orange, thym, laurier)	Haricots beurre persillés	Yaoourt nature BIO & dosette de sucre	Poti'oranger

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
MENU VÉGÉTARIEN						
		Soupe de légumes variés	Sauce butternut BIO cheddar	Coquillettes BIO & mozzarella râpé	Fromage frais Tartare nature	Purée de pommes
		Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Fondant au fromage de brebis	Purée de carottes	Fromage blanc Le Gilly FROMAGERIE DELIN & dosette de sucre	Fruit
		Salade de chou blanc râpé vinaigrette crémeuse	Boulettes falafel sauce tomate	Semoule BIO	Cantal jeune AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
		Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit
		Betteraves cuites	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots beurre persillés	Yaoourt nature BIO & dosette de sucre	Poti'oranger



* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Menu végétarien - Décongelé
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 10 au 14 novembre 2025

VILLE DU CREUSOT



le creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé & tranche de citron	Epinards en branches BIO à la béchamel	Brie du Val de Saône	Fruit BIO 
Mardi 11	FÉRIÉ				
Mercredi 12	Céleri râpé mayonnaise	Rôti de bœuf charolais, jus à l'ail	Jardinière quatre légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Beignet fourré pomme 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 13 	Soupe de brocolis BIO	Tortellonis ricotta, grana padano, sbrinz & pecorina sauce tomate (plat complet) & cantal râpé AOP		Fromage fondu Kiri	Fruit
Vendredi 14	Demi-œuf BIO, salade verte & vinaigrette moutardée	Cordon bleu de volaille	Gratin de potiron	Comté AOP 	Mousse au chocolat 

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pommes de terre	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Epinards en branches BIO à la béchamel	Brie du Val de Saône	Fruit BIO 
FÉRIÉ				
Céleri râpé mayonnaise	Gratin de pommes de terre végétarien	Jardinière quatre légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Beignet fourré pomme 
Soupe de brocolis BIO	Tortellonis ricotta, grana padano, sbrinz & pecorina sauce tomate (plat complet) & cantal râpé AOP		Fromage fondu Kiri	Fruit
Demi-œuf BIO, salade verte & vinaigrette moutardée	Pané crousti emmental	Gratin de potiron	Comté AOP 	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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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 17 au 21 novembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17	Salade de lentilles vertes BIO <i>Amuse-bouche : tomme catalane</i>	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce poivrade (crème, poivre, échalote)	Pois maraîchers	Fromage frais Chanteneige	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi 18 <i>Menu américain</i> 	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Gratin de macaronis BIO & cheddar façon Mac & Cheese (plat complet)	Yaourt arôme vanille BIO 	Smoothie ananas & passion	
Mercredi 19	Salade de riz BIO	Hoki PMD sauce crème ail & fines herbes	Chou-fleur à la béchamel	Pont l'Evêque AOP	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 20 	<i>Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>	Omelette nature (œufs BIO) 	Haricots verts	Petit fromage frais aux fruits	Gaufre poudrée
Vendredi 21	Soupe de potiron	Saucisse de Francfort de porc*, jus aux oignons	Purée de pommes de terre	Bûche au lait de mélange	Crème dessert saveur vanille BIO 

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de lentilles vertes BIO <i>Amuse-bouche : tomme catalane</i>	Fondant aux épices tandoori	Pois maraîchers	Fromage frais Chanteneige	Fruit
Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Gratin de macaronis BIO & cheddar façon Mac & Cheese (plat complet)	Yaourt arôme vanille BIO 	Smoothie ananas & passion	
Salade de riz BIO	Samoussa de légumes	Chou-fleur à la béchamel	Pont l'Evêque AOP	Fruit
<i>Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>	Omelette nature (œufs BIO) 	Haricots verts	Petit fromage frais aux fruits	Gaufre poudrée
Soupe de potiron	Saucisse knack végétarienne BIO, jus aux oignons	Purée de pommes de terre	Bûche au lait de mélange	Crème dessert saveur vanille 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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 24 au 28 novembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24	Duo de panais BIO & carottes râpés mayonnaise	Boulettes de bœuf charolais sauce tomate	Coquillettes BIO & emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Liégeois au chocolat
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 25	Crêpe demi-lune à l'emmental	Œuf dur BIO à la florentine (épinards en branches - plat complet)		Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
Mercredi 26	Salade de chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Sauté de veau sauce façon blanquette (carotte, champignon)	Riz BIO	Camembert	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Jeudi 27	Soupe de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Gratin de pommes de terre, lardons de porc*, fromage à tartiflette & oignons (plat complet)		Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Vendredi 28 Menu vert	Tartinade à l'avocat	Colin d'Alaska PMD sauce oseille	Petits-pois	Fromage frais Cantafrais	Pomme verte

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Duo de panais BIO & carottes râpés mayonnaise	Sauce aux légumes secs BIO	Coquillettes BIO & emmental râpé	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Liégeois au chocolat
Crêpe demi-lune à l'emmental	Œuf dur BIO à la florentine (épinards en branches - plat complet)		Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre	Fruit BIO
Salade de chou chinois BIO & vinaigrette moutardée	Ragoût de lentilles BIO & légumes BIO	Riz BIO	Camembert	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Soupe de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Gratin de pommes de terre, fromage à tartiflette & oignons (plat complet)		Petit fromage frais nature sucré	Fruit
Tartinade à l'avocat	Tarte aux poireaux	Petits-pois	Fromage frais Cantafrais	Pomme verte

* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Menu végétarien - Décongelé
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 1 au 5 décembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	1er	Soupe de butternut BIO	Echine de porc* demi-sel sauce dijonnaise (moutarde, échalote)	Lentilles vertes BIO mijotées	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Mardi	2	Salade de blé BIO	Merlu PMD sauce coco citron vert	Epinars en branches à la béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Mousse au chocolat 
Mercredi	3	Salade d'endives BIO & vinaigrette à l'huile de noix	Boulettes keftas de volaille sauce tomate	Pennes BIO & cheddar rouge râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN						
Jeudi	4	 Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées	Fromage frais Chanteneige	Crème dessert saveur vanille BIO 
Vendredi	5	Carottes râpées	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce au thym	Haricots beurre	Yaourt arôme fruits rouges BIO 	Gâteau aux poires

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	Soupe de butternut BIO	Fondant emmental & mozzarella	Lentilles vertes BIO mijotées	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Mardi	Salade de blé BIO	Boulettes falafel	Epinars en branches à la béchamel	Fromage frais Saint-Môret	Mousse au chocolat 
Mercredi	Salade d'endives BIO & vinaigrette à l'huile de noix	Gratin de penne BIO au cheddar rouge & tomate (plat complet)		Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
Jeudi	 Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées	Fromage frais Chanteneige	Crème dessert saveur vanille BIO 
Vendredi	Carottes râpées	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots beurre	Yaourt arôme fruits rouges BIO 	Gâteau aux poires



* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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 8 au 12 décembre 2025

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8	Salade de riz BIO	Colin d'Alaska PMD sauce à l'aneth	Gratin de chou-fleur	Fromage frais Tartare nature	Fruit
Mardi 9	Salade de pois chiches BIO	Rôti de dinde LR, jus à l'échalote	Purée de butternut BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mercredi 10	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Sauté de veau façon Marengo (champignon, tomate)	Pommes de terre vapeur	Fromage frais Cantafrais	Muffin nature aux pépites de chocolat 
Jeudi 11	Soupe de haricots verts	Lasagnes bœuf & volaille (plat complet)		Fromage fondu Vache qui rit	Fruit BIO 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi 12 	Panais BIO râpé sauce moutarde à l'aneth (moutarde, sirop d'érable, aneth)	Nuggets de blé	Brocolis BIO à la béchamel	Saint-Paulin	Liégeois parfum vanille & caramel

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de riz BIO	Quiche à l'emmental	Gratin de chou-fleur	Fromage frais Tartare nature	Fruit
Salade de pois chiches BIO	Chausson tomate & mozzarella	Purée de butternut BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Tortilla de pommes de terre (œuf BIO - plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Muffin nature aux pépites de chocolat 
Soupe de haricots verts	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)		Fromage fondu Vache qui rit	Fruit BIO 
Panais BIO râpé sauce moutarde à l'aneth (moutarde, sirop d'érable, aneth)	Nuggets de blé	Brocolis BIO à la béchamel	Saint-Paulin	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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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"



Du 15 au 19 décembre 2025

MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT



Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15	Salade de chou rouge râpé	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce aux olives	Carottes persillées	Fromage fondu Croc'lait	Semoule au lait parfum vanille
Mardi 16	Soupe de légumes variés	Cordon bleu de volaille	Macaronis BIO & cantal râpé AOP	Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Fruit
Mercredi 17	Salade de lentilles vertes BIO	Merlu PMD sauce aux agrumes	Gratin de potiron	Carré de Ligueil	Dessert lacté saveur vanille
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 18	 Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette balsamique	Quenelles nature sauce crème à la tomate	Riz BIO	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Vendredi 19	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Haché de poulet rôti jus aux oignons	Gratin de pommes de terre	Edam Cœur de Dame	Purée de pommes

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de chou rouge râpé	Fondant au fromage de brebis	Carottes persillées	Fromage fondu Croc'lait	Semoule au lait parfum vanille
Soupe de légumes variés	Beignets sticks de mozzarella	Macaronis BIO & cantal râpé AOP	Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Fruit
Salade de lentilles vertes BIO	Omelette nature	Gratin de potiron	Carré de Ligueil	Dessert lacté saveur vanille
 Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette balsamique	Quenelles nature sauce crème à la tomate	Riz BIO	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Pané de blé, emmental, épinard & graines	Gratin de pommes de terre	Edam Cœur de Dame	Purée de pommes



* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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 22 au 26 décembre 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN



SEMAINE DES CONTES

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		MENU VÉGÉTARIEN				
Lundi	22	Chou blanc râpé	Couscous végétarien d'Aladdin (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Pomme rouge de Blanche Neige
Mardi	23	Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Rôti de bœuf charolais, jus au thym	Haricots verts de Jack et le haricot magique	Fromage fondu Kiri	Île flottante de la Reine de Neige (blanc en neige & crème anglaise)
Mercredi	24	Soupe à la citrouille de Cendrillon (potiron)	Parmentier du Vilain Petit Canard (Effiloché de canard & purée de pomme de terre - Plat complet)	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Maison en pain d'épices d'Hansel et Gretel (cake au miel & épices)	
Jeudi	25	FÉRIÉ				
Vendredi	26	FERMÉ				

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Chou blanc râpé	Couscous végétarien d'Aladdin (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Pomme rouge de Blanche Neige
Salade de coquillettes semi-complètes BIO	Quiche chèvre & basilic	Haricots verts de Jack et le haricot magique	Fromage fondu Kiri	Île flottante de la Reine de Neige (blanc en neige & crème anglaise)
Soupe à la citrouille de Cendrillon (potiron)	Ravioles de champignons sauce crème & parmesan (plat complet)	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Maison en pain d'épices d'Hansel et Gretel (cake au miel & épices)	
FÉRIÉ				
FERMÉ				



* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot - Menu végétarien - Décongelé
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

VILLE DU CREUSOT



Du 29 décembre au 2 janvier 2025

MENU STANDARD

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	29	Salade de pommes de terre	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce tomate & origan	Chou-fleur	Comté AOP	Fruit BIO
Mardi	30	Céleri râpé mayonnaise	Paupiette de veau sauce champignons & crème	Pennes BIO & mozzarella râpé	Fromage fondu Le Carré	Crème dessert au chocolat BIO 
Mercredi	31	Soupe de légumes variés	Filet de limande PMD sauce aux épices douces	Purée de patate douce	Yaourt arôme citron BIO 	Fruit
Jeudi	1er	FÉRIÉ				
Vendredi	2	FERMÉ				

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Salade de pommes de terre	Pané de blé, emmental, épinard & graines	Chou-fleur	Comté AOP	Fruit BIO
		Céleri râpé mayonnaise	Sauce aux champignons & crème	Pennes BIO & mozzarella râpé	Fromage fondu Le Carré	Crème dessert au chocolat BIO 
		Soupe de légumes variés	Quiche aux légumes anciens	Purée de patate douce	Yaourt arôme citron BIO 	Fruit
		FÉRIÉ				
		FERMÉ				

* 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 -
Vinaigrettes réalisées à base de moutarde Fallot -  Menu végétarien -  Décongelé
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"