

MENU

de la semaine



Du 6 au 10 janvier 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6	Potage de courge BIO	Pané moelleux au gouda	Macaronis BIO & Mozzarella râpée	Camembert	Fruit
Mardi 7	Tartinade lentille corail, carotte & fromage frais	Colin d'Alaska MSC sauce marseillaise (tomate, ail & fenouil)	Riz BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre 	Fruit
Mercredi 8	Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive citron	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce au thym 	Purée de chou-fleur BIO	Fromage frais Fraidou	Crème dessert au chocolat 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 9	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Omelette sauce tomate (œufs BIO) 	Haricots verts	Fromage frais Petit Moulé nature	Fruit
Vendredi C'est la fête ! 	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Rôti de porc* LR, jus tradition	Pois maraîchers	Yaourt fermier arôme citron 	Galette des rois pur beurre & couronnes

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Potage de courge BIO	Pané moelleux au gouda	Macaronis BIO & Mozzarella râpée	Camembert	Fruit
	Tartinade lentille corail, carotte & fromage frais	Quenelles nature BIO sauce tomate	Riz BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre 	Fruit
	Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive citron	Fondant au fromage de brebis	Purée de chou-fleur BIO	Fromage frais Fraidou	Crème dessert au chocolat 
	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Omelette sauce tomate (œufs BIO) 	Haricots verts	Fromage frais Petit Moulé nature	Fruit
	Salade coleslaw (chou blanc & carotte)	Tortilla pommes de terre & oignons	Pois maraîchers	Yaourt fermier arôme citron 	Galette des rois pur beurre & couronnes

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

 Menu végétarien

 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 13 au 17 janvier 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Merlu MSC sauce bretonne (champignons, crème & oignons)	Epinards en branches sauce béchamel	Bûche du Pilat	Fruit
Mardi 14	MENU VÉGÉTARIEN				
Les recettes végétales	Carottes râpées et ciboulette	Sauce lentilles vertes BIO & tomate façon bolognaise, graines de courges BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Le Carré	Purée de pommes fraîches
Mercredi 15	Salade d'endives BIO, vinaigrette à l'huile de noix	Rôti de bœuf charolais, jus à l'ail	Gratin de brocolis BIO	Fromage frais Tartare nature	Semoule au lait parfum vanille
Jeudi 16	Potage de potimarron BIO	Gratin de pommes de terre, fromage à tartiflette & dés de jambon de porc * (plat complet)		Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
Vendredi 17	Salade de riz BIO	Paupiette de veau au jus	Purée de potiron	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur chocolat

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Œufs dur BIO à la florentine (épinards en branches sauce béchamel, plat complet)		Bûche du Pilat	Fruit
	Carottes râpées et ciboulette	Sauce lentilles vertes BIO & tomate façon bolognaise, graines de courges BIO	Fusillis BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Le Carré	Purée de pommes fraîches
	Salade d'endives BIO, vinaigrette à l'huile de noix	Gratin de coquillettes BIO, brocolis BIO, mozzarella & cheddar (plat complet)		Fromage frais Tartare nature	Semoule au lait parfum vanille
	Potage de potimarron BIO	Gratin de pommes de terre, fromage à tartiflette & oignons (plat complet)		Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Fruit
	Salade de riz BIO	Pizza aux légumes	Purée de potiron	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur chocolat

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

Menu végétarien

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 20 au 24 janvier 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Chou blanc aux herbes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce poivrade (carotte, oignon & poivre) 	Pommes de terre sautées	Saint-Nectaire AOP 	Liégeois parfum vanille & caramel
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi 21	Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes	Nuggets de blé	Haricots beurre persillés	Yaourt fermier arôme ananas 	Fruit
Mercredi 22	Potage de chou-fleur BIO	Emincé de filet de cabillaud MSC sauce armoricaine (tomate, échalote & crème)	Blé BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre 	Gâteau au caramel
Jeudi Le Canada 23	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette au cranberry  	Pâté chinois (parmentier bœuf charolais, maïs doux BIO & pomme de terre) gratiné au cheddar (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Pancake sucré
Vendredi 24	Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Colin d'Alaska MSC sauce citron & aneth	Carottes	Fromage frais Saint-Môret	Dessert lacté saveur vanille

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Chou blanc aux herbes	Omelette nature BIO, sauce tomate	Pommes de terre sautées	Saint-Nectaire AOP 	Liégeois parfum vanille & caramel
	Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes	Nuggets de blé	Haricots beurre persillés	Yaourt fermier arôme ananas 	Fruit
	Potage de chou-fleur BIO	Ragoût lentilles vertes BIO & légumes BIO	Blé BIO	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre 	Gâteau au caramel
	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette au cranberry 	Pâté végétarien (égrené de pois, tomate & carotte BIO, maïs doux BIO & pomme de terre) gratiné au cheddar (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Pancake sucré
	Salade de coquillettes BIO au pesto rouge	Fondant à la mozzarella	Carottes	Fromage frais Saint-Môret	Dessert lacté saveur vanille

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

 Menu végétarien

 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 27 au 31 janvier 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Taboulé (semoule BIO)	Beignets de calamars à la romaine & tranche de citron	Epinards en branches sauce béchamel	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Mardi 28	Céleri rave rémoulade	Saucisse de Francfort de porc*	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage frais Pavé demi-sel	Crème dessert saveur vanille
Mercredi Nouvel An Chinois 29	Carottes râpées & haricots mungo. vinaigrette au sésame	Nems de poulet & sauce nuoc mam	Riz BIO façon cantonnais (œuf BIO & petit-pois)	Fromage blanc nature & coulis de fruits exotiques	Sablés coco
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 30	Potage de courgettes & fromage fondu Vache qui rit	Tortellonis ricotta, grana padano, sbrinz, pecorina & sauce tomate (plat complet) et emmental râpé	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	
Vendredi 31	Salade de pommes de terre, cornichon, persil & échalote	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce chasseur (cerfeuil, champignon, tomate) 	Haricots verts	Fromage fondu Petit Croc'lait	Purée pomme & abricot fraîche

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Taboulé (semoule BIO)	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches sauce béchamel	Baratton de chèvre frais 	Fruit
	Céleri rave rémoulade	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage frais Pavé demi-sel	Crème dessert saveur vanille
	Carottes râpées & haricots mungo. vinaigrette au sésame	Nems de légumes & sauce aigre-douce	Riz BIO façon cantonnais (œuf BIO & petit-pois)	Fromage blanc nature & coulis de fruits exotiques	Sablés coco
	Potage de courgettes & fromage fondu Vache qui rit	Tortellonis ricotta, grana padano, sbrinz, pecorina & sauce tomate (plat complet) et emmental râpé	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	
	Salade de pommes de terre, cornichon, persil & échalote	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts	Fromage fondu Petit Croc'lait	Purée pomme & abricot fraîche

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

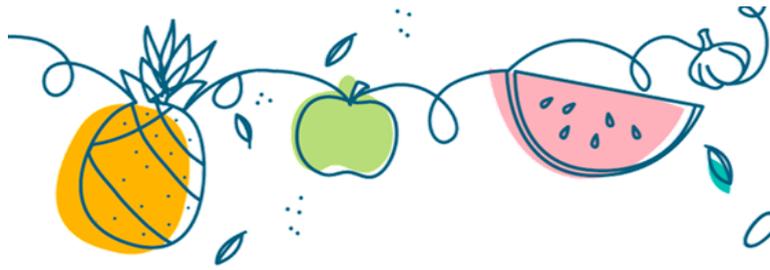
Menu végétarien

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.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine



Du 3 au 7 février 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Vive les crêpes 	3 Potage de brocolis	Couscous (boulettes de keftas de dinde & légumes BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache qui rit	Crêpe demi-lune fourrée au chocolat
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi	4 Salade de fèves & petits-pois 	Quenelles nature sauce Aurore (crème, tomate & oignons)	Riz BIO	Carré de Ligueil	Fruit
Mercredi	5 Salade de boulgour BIO & brunoise de légumes	Rôti de bœuf charolais, jus tomatade	Purée de potiron	Comté AOP	Fruit
Jeudi	6 Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette moutardée 	Sauce bolognaise au thon MSC	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé nature	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Vendredi	7 Fondant froid emmental & mozzarella	Rôti de porc LR au jus *	Jardinière quatre légumes (carotte, haricots verts, navets, petit-pois)	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Potage de brocolis	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Vache qui rit	Crêpe demi-lune fourrée au chocolat
	Salade de fèves & petits-pois 	Quenelles nature sauce Aurore (crème, tomate & oignons)	Riz BIO	Carré de Ligueil	Fruit
	Salade de boulgour BIO & brunoise de légumes	Clafoutis pommes de terre & mozzarella	Purée de potiron	Comté AOP	Fruit
	Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette moutardée 	Sauce pesto, brocoli BIO & haricots blancs BIO 	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé nature	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
	Fondant froid emmental & mozzarella	Omelette nature BIO	Jardinière quatre légumes (carotte, haricots verts, navets, petit-pois)	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Fruit

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

 Menu végétarien

 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 février 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10	Salade de haricots blancs BIO au persil	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon Marengo (champignon, carotte, tomate) 	Duo de carottes jaunes & orange	Fromage fondu le Carré	Liégeois au chocolat
Mardi 11	Tartinade d'artichaut à la betterave	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron	Petits-pois au bouillon de légumes	Yaourt fermier arôme coco 	Fruit
Mercredi 12	Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée	Filet de hoki MSC sauce poulette (crème, champignon & moule)	Haricots verts	Petit fromage frais nature sucré	Gaufre poudrée
Jeudi 13	MENU VÉGÉTARIEN				
Jeudi 13 Les recettes végétales 	Potage de carottes BIO	Parmentier de lentilles vertes BIO, champignons & butternut BIO, chapelure noisette (plat complet)	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Fruit	
Vendredi 14	Céleri rave rémoulade	Sauté de dinde LR sauce tomate	Frites au four	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Purée de pommes fraîches

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de haricots blancs BIO au persil	Tortilla aux pommes de terre (œuf BIO)	Duo de carottes jaunes & orange	Fromage fondu le Carré	Liégeois au chocolat
	Tartinade d'artichaut à la betterave	Pané crousti emmental & tranche de citron	Petits-pois au bouillon de légumes	Yaourt fermier arôme coco 	Fruit
	Chou chinois BIO, vinaigrette moutardée	Gratin de fusillis BIO mozzarella & cheddar	Haricots verts	Petit fromage frais nature sucré	Gaufre poudrée
	Potage de carottes BIO	Parmentier de lentilles vertes BIO, champignons & butternut BIO, chapelure noisette (plat complet)	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Fruit	
	Céleri rave rémoulade	Falafels sauce tomate	Frites au four	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Purée de pommes fraîches

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

Menu végétarien

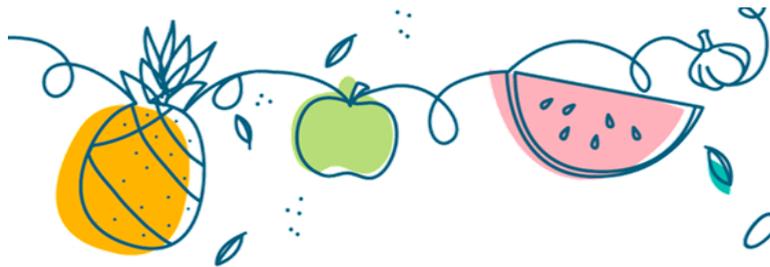
Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

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



Le creusot
EN BOURGOGNE

Du 17 au 21 février 2025

VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17	Salade de riz BIO au basilic	Merlu MSC sauce oseille	Chou-fleur sauce béchamel	Brie	Fruit
Mardi 18	Taboulé (semoule BIO)	Cordon bleu de volaille	Purée de potimarron BIO	Fromage frais Pavé demi-sel	Dessert lacté saveur chocolat
Mercredi 19	Potage de potiron	Sauté de veau sauce façon blanquette (carotte, crème & champignon)	Riz BIO	Fournols	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 20	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Omelette aux fines herbes (œufs BIO)	Gratin de pommes de terre	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
Vendredi Carnaval 21	Carottes râpées, vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Pennes BIO & Cantal AOP râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Churros nature à réchauffer & dosette de sucre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de riz BIO au basilic	Curry de chou-fleur & pomme de terre (plat complet)		Brie	Fruit
	Taboulé (semoule BIO)	Nuggets de pois chiches BIO	Purée de potimarron BIO	Fromage frais Pavé demi-sel	Dessert lacté saveur chocolat
	Potage de potiron	Chili sin carne (égrené de pois, tomate & carotte BIO, haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Riz BIO	Fournols	Fruit
	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Omelette aux fines herbes (œufs BIO)	Gratin de pommes de terre	Fromage frais P'tit Cabray pur chèvre	Fruit
	Carottes râpées, vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Sauce chou-fleur & œuf BIO	Pennes BIO & Cantal AOP râpé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Churros nature à réchauffer & dosette de sucre



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

Menu végétarien

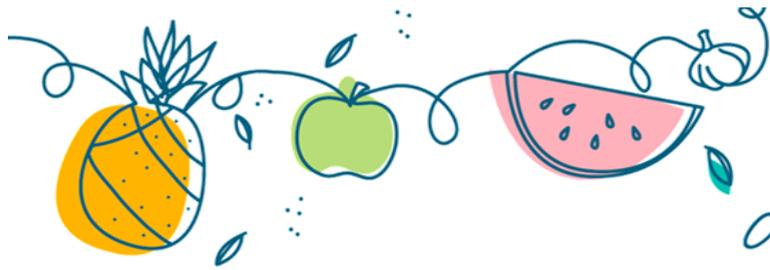
Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

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 février 2025 : VACANCES SCOLAIRES

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24	Salade de lentilles vertes BIO à l'échalote	Nuggets de poisson blanc MSC & tranche de citron	Carottes	Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 25	Salade d'endives BIO, vinaigrette miel & moutarde à l'ancienne	Chausson tomate & mozzarella	Haricots beurre persillés	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Crème dessert saveur vanille
Mercredi 26	Chou rouge râpé vinaigrette	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce aux olives	Pois maraîchers	Yaourt fermier arôme poire	Banane & nappage chocolat
Jeudi Le Jura 27	<i>Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette balsamique</i>	<i>Knack de volaille</i>	<i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>& Cancoillotte nature IGP</i>	<i>Cake au miel</i>
Vendredi 28	Potage de buttenut BIO & coco	Lasagnes au saumon (plat complet)	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de lentilles vertes BIO à l'échalote	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Carottes	Fromage frais Petit Moulé ail & fines herbes	Fruit
	Salade d'endives BIO, vinaigrette miel & moutarde à l'ancienne	Chausson tomate & mozzarella	Haricots beurre persillés	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Crème dessert saveur vanille
	Chou rouge râpé vinaigrette	Fondant au fromage de brebis	Pois maraîchers	Yaourt fermier arôme poire	Banane & nappage chocolat
	<i>Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette balsamique</i>	<i>Saucisse knack végétarienne BIO</i>	<i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>& Cancoillotte nature IGP</i>	<i>Cake au miel</i>
	Potage de buttenut BIO & coco	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre (plat complet)	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	

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

Menu végétarien

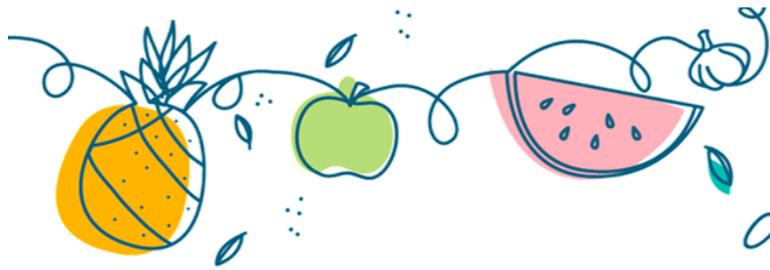
Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

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 3 au 7 mars 2025 : VACANCES SCOLAIRES

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 mars	Tartinade à l'avocat	Paupiette de veau sauce des hortillons (oseille, poireau & céleri)	Coquillettes BIO & Cheddar rouge râpé	Coulommiers	Fruit
Mardi Gras 4 mars	Potage de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Rôti de dinde LR, jus tradition	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Beignet fourré chocolat & noisette
Mercredi 5 mars	MENU VÉGÉTARIEN 				
Mercredi 5 mars	Crêpe demi-lune à l'emmental	Falafels	Purée de potiron	Cantal entredeux AOP	Fruit
Jeudi 6 mars	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Colin d'Alaska MSC sauce citron	Riz BIO	Fromage frais Chanteneige	Purée pomme & abricot fraîche
Vendredi 7 mars	Carottes râpées à l'orange	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon mironton (navet, cornichon, céleri) 	Pommes noisettes	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté à boire à la confiture de lait

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 mars	Tartinade à l'avocat	Samoussas de légumes	Coquillettes BIO & Cheddar rouge râpé	Coulommiers	Fruit
Mardi Gras 4 mars	Potage de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Gratin de pommes de terre BIO	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre 	Beignet fourré chocolat & noisette
Mercredi 5 mars	Crêpe demi-lune à l'emmental	Falafels	Purée de potiron	Cantal entredeux AOP	Fruit
Jeudi 6 mars	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette moutardée	Quenelles nature sauce citron	Riz BIO	Fromage frais Chanteneige	Purée pomme & abricot fraîche
Vendredi 7 mars	Carottes râpées à l'orange	Fan de chou-fleur BIO	Pommes noisettes	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté à boire à la confiture de lait

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

 Menu végétarien

 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"

