



MENU

de la semaine



Le Creusot
EN BOURGOGNE



Du 10 au 14 mars 2025

VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi Amuse-bouche 10	Betteraves cuites	Knack végétarienne BIO jus aux oignons 	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage blanc nature & Confiture de prune	Fruit
Mardi Repas du carnaval 11	Tartinade haricots blancs BIO, tomates marinées & basilic	Hoki MSC sauce citron	Légumes Arlequins (haricots verts BIO, maïs doux BIO & carottes BIO)	Fromage fondu Vache Qui Rit	Beignet à la framboise 
Mercredi 12	 Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette aux herbes	Rôti de bœuf jus tradition	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert au chocolat 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 13	Potage butternut BIO & noisette	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz & sauce tomate (plat complet) & Emmental râpé		Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Vendredi 14	Salade de blé BIO	Gratin de colin d'Alaska MSC sauce crème	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Fromage frais Tartare nature	Liégeois parfum vanille & caramel

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Betteraves cuites	Knack végétarienne BIO jus aux oignons	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage blanc nature & Confiture de prune	Fruit
Tartinade haricots blancs BIO, tomates marinées & basilic	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Légumes Arlequins (haricots verts BIO, maïs doux BIO & carottes BIO)	Fromage fondu Vache Qui Rit	Beignet à la framboise 
 Salade verte BIO, maïs doux BIO & vinaigrette aux herbes	Tortilla de pommes de terre (œufs BIO - plat complet)		Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert au chocolat 
Potage butternut BIO & noisette	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz & sauce tomate (plat complet) & Emmental râpé		Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Salade de blé BIO	Fondant au fromage de brebis	Pois maraîchers au bouillon de légumes	Fromage frais Tartare nature	Liégeois parfum vanille & caramel

* 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

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 17 au 21 mars 2025

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17	Potage de haricots verts	Couscous (boulettes de keftas de dinde & légumes BIO)	Semoule BIO	Fromage frais Saint-Môret	Fruit
Mardi 18	Salade de riz BIO	Dés de colin d'Alaska MSC pané aux 3 céréales & tranche de citron	Gratin de chou-fleur	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Fruit
Mercredi 19	 Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Paupiette de veau sauce tomate & basilic	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Purée pomme & abricot fraîche
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 20	 Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée	Omelette nature (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage fondu P'tits Louis tartines	Crème dessert saveur vanille 
Vendredi 21	 Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce au thym	Purée de potimarron BIO	Yaourt fermier arôme ananas 	Cake à la cannelle

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Potage de haricots verts	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Fromage frais Saint-Môret	Fruit
	Salade de riz BIO	Nuggets crispidor à l'emmental	Gratin de chou-fleur	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Fruit
	 Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Sauce aux légumes secs BIO	Macaronis BIO & Emmental râpé	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Purée pomme & abricot fraîche
	 Salade verte BIO, croûtons & vinaigrette moutardée	Omelette nature (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées & dosette de ketchup	Fromage fondu P'tits Louis tartines	Crème dessert saveur vanille 
	 Carottes râpées vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Clafoutis de brocoli BIO, pomme de terre & mozzarella	Purée de potimarron BIO	Yaourt fermier arôme ananas 	Cake à la cannelle

* 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.





MENU

de la semaine

VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 24 au 28 mars 2025

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24	Salade de pommes de terre	Cordon bleu de volaille	Haricots verts persillés	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
Mardi 25	Rémoulade de céleri râpé	Merlu MSC sauce normande (crème, champignon)	Blé BIO	Baratton de chèvre frais 	Mousse au chocolat 
Mercredi 26	 Salade d'endives BIO & vinaigrette balsamique	Sauté de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignons)	Carottes	Fromage frais Petit Moulé nature	Donut au sucre
Jeudi 27	Potage de brocolis	Rôti de porc* LR, jus tomatade	Coquillettes BIO & Mozzarella râpée	Fromage fondu Kiri	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi 28	Crêpe demi-lune à l'emmental	Poêlée de légumes BIO, pomme de terre & pois chiche BIO (plat complet)		Cantal jeune AOP 	Liégeois au chocolat

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de pommes de terre	Pané moelleux au gouda	Haricots verts persillés	Petit fromage frais aux fruits	Fruit
	Rémoulade de céleri râpé	Sauce tomate, haricots rouges BIO, maïs BIO	Blé BIO	Baratton de chèvre frais 	Mousse au chocolat 
	 Salade d'endives BIO & vinaigrette balsamique	Petit-épeautre BIO façon risotto	Carottes	Fromage frais Petit Moulé nature	Donut au sucre
	Potage de brocolis	Gratin de fusillis BIO au cheddar rouge & tomate (plat complet)		Fromage fondu Kiri	Fruit
	Crêpe demi-lune à l'emmental	Poêlée de légumes BIO, pomme de terre & pois chiche BIO (plat complet)		Cantal jeune AOP 	Liégeois 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

 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







VILLE DU CREUSOT

Le Creusot
EN BOURGOGNE

Du 31 mars au 4 avril 2025

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 31	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs BIO)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce à la provençale 	Duo petits-pois & carottes	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi 1er	Potage de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Nuggets de blé	Purée de patate douce	Fromage frais Rondelé Ail & fines herbes	Purée de pommes fraîche
Mercredi 2	Salade de riz BIO	Filet de limande MSC sauce aux épices douces	Haricots beurre	Comté AOP 	Fruit
Jeudi 3	Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile de noix	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Vendredi Amuse-bouche 4	Carotte & céleri rave râpés 	Rôti de dinde LR jus tradition	Epinards en branches en béchamel	Yaourt nature fermier  & pépites de chocolat noir	Gaufre poudrée

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs BIO)	Clafoutis de pomme de terre & mozzarella	Duo petits-pois & carottes	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
	Potage de courgettes au fromage fondu Vache qui rit	Nuggets de blé	Purée de patate douce	Fromage frais Rondelé Ail & fines herbes	Purée de pommes fraîche
	Salade de riz BIO	Fondant aux épices tandoori	Haricots beurre	Comté AOP 	Fruit
	Salade verte, croûtons & vinaigrette à l'huile de noix	Sauce champignons & crème	Pennes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Petit Croc'lait	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
	Carotte & céleri rave râpés	Œuf BIO à la florentine (épinards - plat complet)		Yaourt nature fermier  & pépites de chocolat noir	Gaufre poudrée

* 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.





MENU

de la semaine



Du 7 au 11 avril 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7	Salade de macaronis BIO & ciboulette	Cordon bleu de volaille	Haricots verts	Cantal <i>entredeux AOP</i>	Crème aux œufs renversée
Mardi 8	Salade de pommes de terre, cornichon & persil	Colin d'Alaska MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Chou-fleur en béchamel	Yaourt fermier arôme citron	Fruit
Mercredi 9	Carottes râpées	Tomate farcie à la dinde & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage mini Pavé d'Affinois	Crème dessert saveur vanille
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 10	Chou blanc BIO & vinaigrette crémeuse	Omelette à l'emmental (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Muffin nature aux pépites de chocolat
Vendredi 11	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce olive & coriandre	Carottes	Brie	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de macaronis BIO & ciboulette	Nuggets crispidor à l'emmental	Haricots verts	Cantal <i>entredeux AOP</i>	Crème aux œufs renversée
	Salade de pommes de terre, cornichon & persil	Fondant emmental & mozzarella	Chou-fleur en béchamel	Yaourt fermier arôme citron	Fruit
	Carottes râpées	Chili sin carne (égrené de pois & féverole BIO)	Riz BIO	Fromage mini Pavé d'Affinois	Crème dessert saveur vanille
	Chou blanc BIO & vinaigrette crémeuse	Omelette à l'emmental (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Muffin nature aux pépites de chocolat
	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Clafoutis de courgettes BIO & pomme de terre, au fromage de brebis	Carottes	Brie	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.





Du 14 au 18 avril 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14	Salade de pommes de terre	Sauté de poulet LR, jus aux oignons	Haricots beurre	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 15	Rémoulade de céleri râpé	Échine demi-sel* sauce dijonnaise (moutarde, oignons)	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage frais Cantafrais	Purée pomme & abricot fraîche
Mercredi 16	Tartinade pois chiche BIO, carotte BIO, sésame, menthe & brebis	Rôti de bœuf charolais jus à l'ail	Pois maraîchers	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Fruit
Jeudi 17	Salade verte, croûtons & vinaigrette à la provençale	Merlu MSC sauce hongroise (crème, paprika, oignon)	Semoule BIO	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille & caramel
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi Repas du printemps 18	<i>Radis roses longs BIO</i> & beurre doux 	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14	Salade de pommes de terre	Petit-épeautre BIO façon risotto	Haricots beurre	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Mardi 15	Rémoulade de céleri râpé	Hachis de lentilles vertes BIO & purée de courgettes (plat complet)		Fromage frais Cantafrais	Purée pomme & abricot fraîche
Mercredi 16	Tartinade pois chiche BIO, carotte BIO, sésame, menthe & brebis	Tortilla de pommes de terre (œufs BIO)	Pois maraîchers	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Fruit
Jeudi 17	Salade verte, croûtons & vinaigrette à la provençale	Tajine végétarien (légumes BIO aux pois chiche BIO)	Semoule BIO	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille & caramel
Vendredi Repas du printemps 18	<i>Radis roses longs BIO</i> & beurre doux 	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau moelleux au chocolat & chocolat festif

* 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.





Du 21 au 25 avril 2025


VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	21	FÉRIÉ				
Mardi J+4	22	Salade de lentilles BIO	Dés de saumon sauvage MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil)	Haricots verts	Fromage fondu Le Carré	Crème dessert au chocolat 
Mercredi	23	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Sauté de veau sauce curry	Purée de pommes de terre	Fromage Milanette	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 						
Jeudi	24	Carottes râpées vinaigrette au basilic	Chausson tomate & mozzarella	Brocolis BIO au bouillon de légumes	Fromage frais Tartare nature	Semoule au lait parfum vanille
Vendredi	25	Chou rouge BIO râpé	Lasagnes au bœuf & volaille (plat complet)		Camembert	Fruit

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		FÉRIÉ				
		Salade de lentilles BIO	Omelette nature BIO	Haricots verts	Fromage fondu Le Carré	Crème dessert au chocolat 
		Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette moutardée	Gratin de pommes de terre BIO, chou-fleur BIO, curry & mozzarella (plat complet)		Fromage Milanette	Fruit
		Carottes râpées vinaigrette au basilic	Chausson tomate & mozzarella	Brocolis BIO au bouillon de légumes	Fromage frais Tartare nature	Semoule au lait parfum vanille
		Chou rouge BIO râpé	Lasagnes ricotta, épinards & chèvre (plat complet)		Camembert	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.












Du 28 avril au 2 mai 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28	Salade de fusillis BIO	Colin d'Alaska MSC pané au riz soufflé & tranche de citron	Epinards en branches en béchamel	Cantal jeune AOP 	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN 					
Mardi 29	<i>Radis roses longs BIO</i> & beurre demi-sel 	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Edam Cœur de Dame	Purée de pommes fraîches
Mercredi 30	Demi-œuf dur BIO sur lit de mâche 	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce provençale (tomate, ail, olive) 	Flageolets BIO 	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
Jeudi 1er	FÉRIÉ				
Vendredi 2	FERMÉ				

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de fusillis BIO	Beignets sticks de mozzarella & tranche de citron	Epinards en branches en béchamel	Cantal jeune AOP 	Fruit
	<i>Radis roses longs BIO</i> & beurre demi-sel 	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Edam Cœur de Dame	Purée de pommes fraîches
	Demi-œuf dur BIO sur lit de mâche	Gratin de fusillis BIO au cheddar rouge & tomate	Flageolets BIO 	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit
	FÉRIÉ				
	FERMÉ				



* 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"