

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2 Septembre

Mardi 3 Septembre

Jeudi 5 Septembre

Vendredi 6 Septembre

Melon jaune	Tomates , Vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Salade de riz aux poivrons , Vinaigrette
Steak haché de boeuf , Sauce barbecue	Tarte au fromage	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce au citron
Frites	Haricots verts à l'ail	Torsades Bio	Ratatouille
Brie	Tomme noire	Mimolette	Camembert
Bâtonnet de glace	Mousse au chocolat	Clafoutis aux abricots du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9 Septembre	Mardi 10 Septembre	Jeudi 12 Septembre	Vendredi 13 Septembre
Saucisson à l'ail , Cornichons	Radis rose , Beurre	Pastèque	Crêpe au fromage
Sauté de poulet aux olives	Rôti de porc , Jus lié viande	Nuggets végétariens , Sauce ketchup	Colombo de colin MSC
Carottes au persil plat	Brocolis aux oignons	Purée de pommes de terre	Blé aux oignons
Gouda	Tomme blanche	Saint Paulin	Suisse nature
Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fromage blanc nature , Coulis de fruits rouges	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16 Septembre	Mardi 17 Septembre	Jeudi 19 Septembre	Vendredi 20 Septembre
Courgettes râpées aux raisins secs , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons	Tomates , Vinaigrette	Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Mac'and'cheese au cheddar	Pilons de poulet rôtis marinés	Sauté de bœuf à l'Indienne	Carbonara de saumon
Haricots verts	Pommes de terre persillées	Choux fleurs rôtis au paprika	Spaghettis
Mimolette	Tomme noire	Brie	Yaourt sucré
Crème de spéculoos	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef	Fruit de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23 Septembre	Mardi 24 Septembre	Jeudi 26 Septembre	Vendredi 27 Septembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Melon charentais	Macédoine mayonnaise	Toast au chèvre
Omelette fromagère	Sauté de porc façon Marengo	Goulasch de bœuf	Filet de merlu MSC , Sauce crevettes
Pommes de terre rissolées	Carottes braisées	Coquillettes Bio	Haricots plats en persillade
Cantal AOP	Tomme blanche	Emmental	Yaourt sucré
Fruit de saison	Ile flottante et crème anglaise	Salade de fruits	Gâteau au chocolat du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi 30 Septembre	Mardi 1 Octobre	Jeudi 3 Octobre	Vendredi 4 Octobre
Tomates , Vinaigrette	Taboulé	Effilochée d'endives , Vinaigrette	Crêpe au fromage
Escalope de dinde , Sauce au bleu	Bœuf à la provençale	Risotto aux champignons et parmesan AOP	Beignets au poisson , Sauce tartare
Carottes aux oignons jaunes	Riz Bio pilaf	Épinards à la crème	Écrasé de pommes de terre du chef
Cantal AOP	Mimolette	Yaourt nature	Buchette de Chèvre
Liégeois vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7 Octobre

Mardi 8 Octobre

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 Octobre

Radis rose , Beurre	Salade de coquillettes sauce cocktail	Céleri rémoulade	Tomates au basilic , Vinaigrette
Pilons de poulet rôtis marinés , jus de viande lié aux herbes	Sauté de porc au curry	Jambalaya de riz Bio, haricots rouges et légumes	Brandade de colin MSC
Jardinière de légumes	Courgettes braisées	Riz pilaf	Mélange de salades
Brie	Maroilles AOP	Tomme noire	Yaourt sucré
Compote de pommes Bio aux biscuits secs	Pot de glace	Kobandravina (Gâteau à la banane)	Salade de fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Plat signature

Midi - CHAMPIGNELLES

Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Clafoutis à la provençale	Carottes râpées , Vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Entrée "repas de vacances"
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf façon grand mère	Des ptites bêtes dans l'assiette (coquillettes au chorizo)	Plat principal "repas de vacances"
Semoule	Pommes de terre persillées	La cervelle de Frankenstein	
Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Yaourt sucré	Fromage
Fruit de saison	Flan caramel	Cookie à la carotte, chocolat et noix	Dessert "repas de vacances"

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**