



Menu

Du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cocktail de rentrée/Menu 4 composantes		Repas froid	LE JOUR DU VEGÉ	Menu 4 composantes
Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Tomates vinaigrette (<i>GUY MARTIN</i>)	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre vinaigrette	Oeufs durs BIO sauce cocktail
Coquillettes BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>) bolognaise	Colombo de poisson	Escalope de poulet marinée	Riz BIO et haricots blancs sauce coco et tomate	Blanquette de veau BIO
(plat complet)	Courgettes BIO béchamel	Taboulé BIO	(plat complet)	Ratatouille + blé (50/50)
***	Ortolan	Yaourt aromatisé BIO à la pêche (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	Langres	Fromage blanc nature BIO et sucre (<i>GAEC DE SOULLY</i>)
Nectarine	Salade de fruits	Pêche	Crème dessert chocolat BIO (<i>GAEC DE SOULLY</i>)	***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	31,7% en 2022

Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU		Menu 4 composantes/Repas froid		Menu 4 composantes
Macédoine mayonnaise	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	***	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Melon
Semoule BIO à la mexicaine	Sauté de poulet à la crème	Thon et mayonnaise	Sauté de bœuf sauce dijonnaise	Coquillettes BIO bolognaise (FERMES DU RAVILLON)
(tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)	Epinards BIO béchamel	Salade de pommes de terre	Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic)	(plat complet)
Saint-Nectaire	Pavé 3 provinces	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	***
Pêche de vigne	Ananas au sirop	Kiwi	Clafoutis aux pommes	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)

Pain

Pain aux céréales

Pain

Pain

Pain



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

31,7% en 2022



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Menu

Du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		Menu 4 composantes	Menu 4 composantes
Salade de pommes de terre vinaigrette	Tomates vinaigrette (<i>GUY MARTIN</i>)	 Salade de fusillis BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>) à la catalane (<i>oignons, poivrons tricolores, olives, tomates</i>)	 Concombre vinaigrette	 Pâté de foie (<i>GAEC BUTIN</i>) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
Escalope de poulet basquaise	Chili sin carne	Escalope de dinde à la crème	Sauté de bœuf BIO au jus	Aiguillettes de colin meunière et citron
Carottes BIO vichy (<i>PREVOT ETIENNE</i>)	(riz, haricots rouges et légumes)	Poêlée de légumes	Semoule et sauce tomate	Purée de brocolis BIO et pommes de terre BIO
Chaource	Tome blanche (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	Cantal	Yaourt aromatisé BIO à la myrtille (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	Fromage blanc nature BIO et sucre (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)
Pêche de vigne BIO	Purée de fruits maison (pomme écoverger) (<i>VERGERS DE NOSLON</i>)	Prunes rouges	***	***
Pain	Pain	Pain	Pain	Baguette
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	31,7% en 2022

Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes			Menu 4 composantes Menu Etoilé	LE JOUR DU
Céleri rémoulade	Salade de riz BIO à la parisienne	Salade coleslaw	Salade de betterave sauce aigre douce, Saint-florentin et pétales de truite fumée	Concombre vinaigrette
Sauté de porc provençale <i>(SP : poulet provençale)</i>	Sauté d'agneau aux épices	Sauté de boeuf BIO sauce dijonnaise <i>(moutarde, crème)</i>	Filet de lieu à la crème	Oeufs durs BIO béchamel
Coquillettes BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Petits pois	Blé BIO aux petits légumes	Billes de légumes et Riz	Haricots beurre persillés
Yaourt nature BIO et sucre <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i> 	Saint-Paulin	Chaource	***	Ortolan
***	Pêche de vigne	Crème dessert vanille BIO <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Gâteau d'anniversaire Tarte tatin au miel	Kiwi

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Production locale
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
31,7% en 2022

Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Menu 4 composantes</i>		LE JOUR DU	<i>Menu 4 composantes</i>
Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes <i>(PREVOT ETIENNE)</i>	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Taboulé BIO	Tomates vinaigrette	***
Steak haché sauce tomate	Chipolatas <i>(GAEC BUTIN)</i> SP : Saucisse de volaille	Sauté de veau au jus	Bouchées de blé sauce fromage blanc ciboulette	Moules à la crème
Jardinière de légumes BIO	Lentilles BIO <i>(FERMES DU RAVILLON)</i>	Epinards BIO béchamel	Courgettes BIO béchamel	Frites
Fromage blanc nature BIO et sucre <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	***	Yaourt aromatisé BIO à la fraise <i>(LA PIERRE QUI VIRE)</i>	Langres	Saint-Nectaire
Tarte au chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème dessert chocolat BIO <i>(GAEC DE SOUILLY)</i>	Fruit de saison BIO

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

31,7% en 2022



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU		Menu 4 composantes	Menu 4 composantes	
Chou blanc et salade verte vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Salade coleslaw	Salade verte vinaigrette aux fruits rouges
Curry de pois chiches (oignons, paprika, ail, cumin, jus de citron, curry, tomate)	Merguez au jus	Boeuf bourguignon	Sauté de veau BIO crème dijonnaise	Brandade de poisson
Riz BIO	Légumes et semoule façon tajine	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Fusillis BIO et fromage râpé (FERMES DU RAVILLON)	(purée de pommes de terre BIO) (PREVOT ETIENNE)
Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Ortolan	Yaourt aromatisé BIO à la framboise (LA PIERRE QUI VIRE)	***	Cantal
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	***	Gâteau d'anniversaire Cake aux spéculoos	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

31,7% en 2022



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes	LE JOUR DU		Menu 4 composantes	
Taboulé BIO	Endives aux pommes vinaigrette miel	Chou rouge et salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	***	Saucisson (GAEC BUTIN) & cornichons SP : Roulade de volaille & cornichons
Sauté de porc sauce pain d'épices SP : sauté de poulet	Pizza aux légumes BIO	Sauté de bœuf sauce célestin (tomate, champignon) (HUGUIER FRÈRES)	Poulet rôti au jus (émincé mat.)	Filet de Hoki carottes spéculoos
Haricots vert BIO et champignons	(plat complet)	Carottes BIO vichy (PREVOT ETIENNE)	Lentilles BIO (FERMES DU RAVILLON)	Purée de potiron
Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Pavé 3 fromages	Yaourt BIO aromatisé à l'abricot (LA PIERRE QUI VIRE)	Chaurce	Saint-Nectaire
***	Purée de fruits à la cannelle (pomme écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	Fruit de saison BIO	Panna cotta et crème de marrons	Fruit de saison

Pain

Pain

Pain

Pain aux céréales

Baguette



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

31,7% en 2022



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4 composantes			Menu 4 composantes	LE JOUR DU
Céleri sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)	Salade de coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON), brunoise et sauce fromage blanc	Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE)	Betteraves rouges vinaigrette	Salade Iceberg vinaigrette du terroir
Filet de colin sauce citron	Escalope de poulet sauce paëlla	Filet de merlu sauce estragon	Bœuf bourguignon BIO	Omelette BIO sauce tomate
Semoule BIO	Mélange de légumes (brocolis, haricots verts, carottes rondelles)	Riz créole	Pommes de terre BIO sautées (PREVOT ETIENNE)	Gratin de courgettes BIO
Yaourt nature BIO et sucre (LA PIERRE QUI VIRE)	Emmental	Saint-Florentin (GAEC DE SOUILLY)	***	Cantal
***	Fruit de saison BIO	Flan vanille nappage caramel	Fruit de saison	Cake pomme tatin

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Production locale
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge

























Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 31,7% en 2022

Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>			LE JOUR DU 	
 Chou blanc et salade verte vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Rillettes de sardines	Endives vinaigrette moutarde framboise	FERIE
 Filet de lieu noir champignons estragon	 Sauté de poulet sauce potiron orientale (<i>potiron, crème, jus d'orange, pain d'épices</i>)	  Sauté de veau marengo	Bouchées de blé et sauce curry 	
 Blé BIO aux petits légumes	  Fusillis BIO (<i>FERMES DU RAVILLON</i>)	 Epinards BIO béchamel	 Chou-fleur BIO persillés	
  Yaourt BIO aromatisé à la cerise (<i>LA PIERRE QUI VIRE</i>)	 Tome blanche (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	 Ortolan	  Chaource	
***	 Fruit de saison	  Fruit de saison BIO	  Crème dessert chocolat BIO (<i>GAEC DE SOUILLY</i>)	

Pain

Pain

Baguette

Pain



Production locale



Produits BIO

Label Rouge



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

31,7% en 2022



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU	Menu 4 composants		Menu 4 composants
Betteraves rouges vinaigrette	Potage de légumes BIO	Salade verte vinaigrette miel colombo	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes (PREVOT ETIENNE)	Céleri rémoulade et dés d'emmental
Jambon blanc (GAEC BUTIN) (SP : jambon de volaille)	Gratin campagnard (pommes de terre lamelles, lentilles BIO, curry, crème)	Steak haché sauce tomate	Sauté de veau au jus BIO (sauce orange à part)	Filet de merlu sauce citron
Coquillettes BIO (FERMES DU RAVILLON)	(plat complet)	Haricots vert BIO persillés	Purée de butternut BIO	Blé BIO aux petits légumes
Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)	Langres	***	Saint-Paulin	***
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY)	Orange BIO	Cake banane pépites de chocolat

Pain	Pain aux céréales	Pain	Pain	Pain
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Spécialité du chef	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	31,7% en 2022
Aide UE à destination des écoles*				

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			Menu 4 composantes
Férié	Chou rouge vinaigrette et salade verte	Salade de pommes de terre à la parisienne	Salade coleslaw	Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons SP : Pâté de volaille & cornichons
	Couscous végétal	Sauté de bœuf (HUGUIERERES) sauce lyonnaise	Poulet rôti au jus (émincé mat.)	Limande meunière
	(semoule BIO, légumes)	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Brocoli BIO béchamel	Ratatouille BIO + riz (50/50)
	Tome blanche (GAEC DE SOUILLY)	Ortolan	Brillat-Savarin	Fromage blanc nature BIO et sucre (GAEC DE SOUILLY)
	Purée de fruits mûrs (pommes écoverger) (VERGERS DE NOSLON)	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat (GAEC DE SOUILLY)	***

Production locale
 Spécialité du chef
 Aide UE à destination des écoles*

Produits BIO
 Label Rouge

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Baguette
 Appellation d'Origine Protégée
 31,7% en 2022




























Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Menu 4 composantes</i>	LE JOUR DU 		<i>Menu 4 composantes</i>	
Salade de blé à la parisienne	 Carottes râpées BIO vinaigrette (PREVOT ETIENNE) 	Endives sauce enrobante à l'ail	   Potage de légumes BIO	Salade Iceberg et betteraves vinaigrette
Sauté de porc au Curry (SP : poulet) 	Mélange cantonais	 Filet de colin sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)	Hachis parmentier	 Emincé de dinde sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)
Purée de potiron 	 (omelette BIO, riz BIO et petits pois)	Haricots beurre persillés	  (purée de pommes de terre BIO)	 Fusillis BIO (FERMES DU RAVILLON) 
 Yaourt BIO nature et sucre (LA PIERRE QUI VIRE) 	 Cantal	Pavé 3 provinces 	***	Ortolan 
***	 Fruit de saison BIO 	 Crème dessert vanille BIO (GAEC DE SOUILLY) 	Pomme 	 Gâteau d'anniversaire Moelleux pommes cannelle 

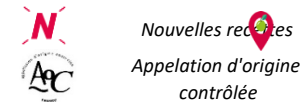
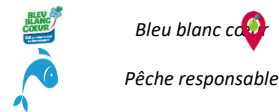
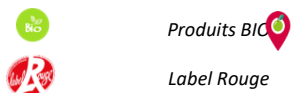
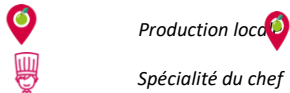
Pain

Pain

Pain

Pain

Pain



Aide UE à destination des écoles*

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison. Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France