

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI

LE JOUR DU VÉGO

<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir</p>		<p> Carottes râpées BIO</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>FERIE</p>
<p>Bouchées butternut lentilles sauce tartare</p>	<p>Moussaka</p> <p> Brandade de poisson (colin)</p>		<p> Penne et dés de jambon *dinde sauce fromagère (PLAT DURABLE)</p> <p> Pennes sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)</p>	
<p> Carottes Vichy BIO</p>				
<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Munster</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	
<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruit BIO </p>		<p> Compote de pomme BIO </p>	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres vinaigrette Vinaigrette nature		FERIE	FERIE
Calamars à la romaine et ketchup	Hachis Parmentier			
Ratatouille BIO	Lasagnes au saumon			
Blé BIO				
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Saint Nectaire			
Fruit BIO	Flan nappé au caramel			

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (tomate, carotte, poivron, olives)	Tomate vinaigrette		Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	Iceberg et croûtons
Vinaigrette échalote	Vinaigrette miel colombo		"Frigousse" de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)	Vinaigrette ciboulette
Sauté de porc BIO sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)			Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards	Filet de lieu noir frais sauce citron
Steak de colin sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Lasagnes ricotta épinards		Carottes Pommes de terre quartiers	Purée de brocolis
Petits pois BIO			Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature BIO et sucre
Cantal	Meule de Savoie		Crêpe et coulis caramel	Gâteau à la cerise griotte

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale

LE JOUR DU





Menu

Du 25 au 29 mai 2026



CHAMPANGES

VENDREDI

LE JOUR DU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FERIE



Macédoine BIO mayonnaise BIO

Iceberg et croutons

Concombre vinaigrette

Vinaigrette nature

Vinaigrette nature

Boulette d'agneau sauce dijonnaise (moutarde)

Cheeseburger
et ketchup + mayonnaise



Omelette BIO

*Cubes de saumon sauce bourride
(herbes de provence, crème, olive,
ail, julienne, oignon)*

*Fishburger
et ketchup + mayonnaise*



Lentilles BIO au jus

Pommes smiles

Haricots beurre ciboulette

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Fruit BIO

Cake miel cannelle



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable

Menu

Du 1er au 05 juin 2026

CHAMPANGES

VENDREDI

REPAS FROID

Saucisson à l'ail et cornichon



Rillettes de colin

Tarte au fromage

Salade verte BIO vinaigrette

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Moelleux pâte de noisettes cacao

LE JOUR DU Végé

Melon charentais

Semoule BIO façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et
abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Fromage fondu Président

Coupelle compote pomme abricot BIO

MERCREDI

MARDI

LUNDI

Tomate BIO vinaigrette

Vinaigrette échalote

Sauté de bœuf LR
sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon,
moutarde, vinaigre de vin)

Hoki sauce matelote
(herbes de provence, champignons, carottes,
vin rouge, oignons, ail)

Coquillettes

Tomme croûte fleurie

Géligié à la vanille

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette moutarde ancienne

Colin mariné thym citron

Riz à la tomate

Fromage blanc nature BIO et sucre

Fruit ECORESPONSABLE



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



V viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Menu

Du 08 au 12 juin 2026

CHAMPANGES

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU Végé

<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette basilic</p>		<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Salami et cornichon *Roulade de volaille et cornichon</p> <p>Terrine de légumes</p>
<p>Saucisse de Francfort LR et ketchup * Knack de volaille et ketchup</p>	<p>Boulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)</p>		<p>Rôti de bœuf LR sauce cocktail</p>	<p>Cubes de colin sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p>
<p>Batonnets (sticks) végétariens et ketchup</p>			<p>Quenelles nature sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)</p>	
<p>Chou vert braisé</p>			<p>Haricots verts BIO persillés</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Faisselle et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>Fraise + sucre *sous réserve d'approvisionnement</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Cake BIO à la vanille</p>	<p>Fruit BIO</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 15 au 19 juin mai 2026

CHAMPANGES

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU Végé



Chou fleur vinaigrette

Vinaigrette ambrée

Tomate BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

LE PAYS BASQUE

Salade verte

Vinaigrette au piment d'espelette

Salade de coquillettes HVE au pesto
(basilic, huile d'olive, tomate, ail)

Nuggets de poulet
et mayonnaise

Omelette BIO

Risoni à la basque
(huile d'olive, ail, oignon, brunoise de
poivron, tomate, épice paëlla)

Colin gratiné au fromage

Boulettes de poisson (colin) au citron

Epinards béchamel

Piperade

Blé BIO

Petits pois saveur soleil

Yaourt aromatisé à la banane BIO

Meule de Savoie

Fromage frais nature et sucre

Cantal

Fruit BIO

Coupelle compote pomme vanille HVE

Gâteau basque

Fruit BIO



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Menu

Du 22 au 26 juin 2026

CHAMPANGES

VENDREDI

REPAS FROID **LE JOUR DU**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

<p>Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette orientale</p>	<p>Taboulé BIO</p>
<p>Sauté de porc BIO sauce Vallée d'Auge * Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge</p>	<p>Cubes de hoki pané et citron</p>		<p>Rôti de veau froid LR sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Bouchées azuki sauce fraicheur</p>			<p>Limande meunière et citron</p>	
<p>Haricots beurre</p>	<p>Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)</p>		<p>Spirales BIO</p>	<p>Feuilles de batavia Vinaigrette nature</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Coupelle compote pomme ananas</p>		<p>Fruit BIO</p>	<p>Panna cotta caramel beurre salé (lait, crème, caramel beurre salé)</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026

CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



BONNES VACANCES

Salade de coquillettes BIO à la parisienne

Betteraves vinaigrette
(utilisation menu de secours)

Vinaigrette
(utilisation du menu de secours)

Pastèque

Colin poêlé et citron

Raviolis de légumes
(utilisation menu de secours)

Chipolatas
et mayonnaïse

Stick végétarien et mayonnaïse

Aubergines BIO à la provençale

Salade de penne au pesto

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Gouda BIO

Fraidou

Fruit BIO

Compote de pommes
(utilisation menu de secours)

Cake au citron

PIQUE-NIQUE:
 Baguette
Jambon de porc + Beurre +
Cornichons
ou thon mayonnaïse

Chips

Yaourt à boire

Compote à boire

Muffin

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale