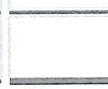
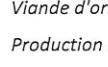




Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et maïs Vinaigrette caramel	Macédoine mayonnaise		Potage ardennais (endives crème)	Carottes BIO râpées Vinaigrette miel
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf Bourguignon LR (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)	Omelette	Sauté de poulet LR sauce waterzoï (julienné de légumes oignon poireaux ail crème)	Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Polenta crémeuse à la carotte BIO	Cantal	Cubes de saumon sauce waterzoï (julienné de légumes oignon poireaux ail crème)	Gouda BIO
Petit moulé Crêpe moelleuse sucrée	Fruit ECORESPONSABLE	Lait Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Cœur	Tarte au sucre Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable
 uit BIO Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Lait  Indication Géographique Protégée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  HAUTS-DE-FRANCE	 Viande d'origine Française Production locale  Eco Verger



Menu

Du 23 au 27 février 2026

CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO
à l'échalote



Salade de mâche et maïs
Vinaigrette au piment d'Espelette

Sticks (batonnets) végétariens
et ketchup

Chipolatas
** Saucisse de volaille*

Quenelles nature sauce forestière
(champignon, crème, herbes provence)

Chou-fleur sauce Mornay

Lentilles BIO



Fromage fais aux fruits BIO

Camembert BIO



Fruit ECORESPONSABLE



Gélifié à la vanille

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur

Roulade de volaille
s/viande: Œufs durs mayonnaise

Céleri râpé BIO mayonnaise BIO



Filet de lieu noir frais
sauce Nantua
(crème, tomates, oignons, maquereaux)

Carottes BIO pot au feu à la moutarde
(bouillon moutarde à l'ancienne)



Yaourt nature BIO et sucre

Fraidou

Fruit BIO

Beignet chocolat



Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale
 Eco Verger



Menu

Du 02 au 06 mars 2026

CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives aux pommes	Daïkon râpé (radis blanc)		Carottes râpées BIO	Potage poireaux pommes de terre
Vinaigrette nature	Vinaigrette caramel		Vinaigrette échalote	
Boulettes de colin pané au citron	Omelette BIO et sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)		Steak haché de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Rôti de bœuf LR et jus Galette Tex Mex (haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron, maïs)
Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO	Riz créole IGP		Haricots verts	Purée de pommes de terre BIO
Meule de Savoie	Fromage fondu Président		Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire
Flan nappé au caramel	Purée pomme pêche		Moelleux garniture pomme poire	Fruit ECORESPONSABLE

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périmétriques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Haute Valeur Environnementale

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger