

Menu

Du 02 au 06 février 2026

CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

HAUTS-DE-FRANCE

Salade de mâche et maïs

Vinaigrette caramel

Colin gratiné au fromage

Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats

Petit moulé

Crêpe moelleuse sucrée



Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Macédoine mayonnaise

Sauté de bœuf Bourguignon LR
(champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)

Omelette

Polenta crémeuse à la carotte BIO

Cantal

Fruit ECORESPONSABLE



Lait



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Haute Valeur Environnementale

Bleu Blanc Cœur

LA FRANCE A LA CARTE



Potage ardennais (endives crème)



Sauté de poulet LR
Sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)



Cubes de saumon sauce waterzoï
(julienne de légumes oignon poireaux ail crème)

Pommes vapeur

DUO Mimolette et Maroilles AOC

Tarte au sucre



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Carottes BIO râpées

Vinaigrette miel



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

Gouda BIO

Gélifié au chocolat



Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger

Menu

Du 23 au 27 février 2026

CHAMPANGES

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

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 provençales)

Chou-fleur sauce Mornay



Lentilles BIO



Fromage fais aux fruits BIO



Camembert BIO



Fruit ECORESponsable



Gélifié à la vanille

Roulade de volaille
s/viande: Œufs durs mayonnaise



Penne HVE à la bolognaise DURABLE



Penne HVE de la mer
(moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit BIO



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)



Fraidou

Beignet chocolat



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



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Eco Verger

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 


Endives aux pommes

Vinaigrette nature



Boulettes de colin pané au citron



Chou fleur et pommes
de terre béchamel BIO 




Meule de Savoie

Flan nappé au caramel

Daïkon râpé (radis blanc)

Vinaigrette caramel

Omelette BIO 
et sauce basquaise
(tomate, poivrons, oignons)



Riz créole IGP 

Fromage fondu Président



Purée pomme pêche



Carottes râpées BIO  

Vinaigrette échalote



Steak haché de cabillaud
sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Haricots verts


Fromage frais nature et sucre




Moelleux garniture pomme poire



Potage poireaux pommes de terre

Rôti de bœuf LR 
et jus

Galette Tex Mex
(haricot rouge, boulgour, oignon,
tomate, poivron, maïs)

Purée de pommes de terre BIO 

Saint Nectaire 

Fruit Ecoresponsable 



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



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Eco Verger