



Menu

Du 09 au 13 mars 2026



CHAMPANGES

LUNDI

LE JOUR DU  VEGÉ

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade de mâche et croûtons

Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)

Salade de tortis BIO catalane

(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)



Salade façon cauchoise



(pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette, dés de jambon)



Potage de céleri



Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)



Sauté de bœuf LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)



Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)

Calamars à la romaine sauce tartare

Petit moulé ail et fines herbes

Coupeille de compote de pomme vanille

Bâtonnets (sticks) végétariens fromage blanc curry

Haricots beurre ciboulette

Cantal AOC

Fruit de saison BIO

Pêche responsable 

Spécialité du chef 

Nouvelle recette 



Plat durable



Jeunes carottes



Gratin de macaronis BIO



Yaourt entier vanille BIO



Fruit de saison BIO





Menu

Du 16 au 20 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHAMPANGES

VENDREDI

LE JOUR DU 

 <p>Chou fleur BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p> 	<p>Salade de coquillettes au thon</p>		  <p>Potage Essaü BIO (aux lentilles)</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
 <p>Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p>	<p>Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)</p>		 <p>Rôti de bœuf LR sauce orloff</p>	 <p>Limande meunière et citron</p>
<p>Pommes sautées</p>	 <p>Epinards hachés BIO béchamel</p>		 <p><i>Colin mariné provençale</i></p>	 <p>Potiron BIO à la ciboulette</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Tomme crottée fleurie</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		 <p>Fruit de saison BIO</p>	 <p>Flan vanille coco</p>
 <p>Pêche responsable</p>	 <p>Spécialité du chef</p>	 <p>Nouvelle recette</p>	 <p>Plat durable</p>	



Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026



CHAMPANGES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VEGETARIEN

Salade de lentilles	Endives vinaigrette	Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives)	Chou chinois
Cordon bleu	Vinaigrette terroir (huile d'olive, balsamique)	Daube de bœuf LR provençale (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	Vinaigrette échalote
Pané à la mozzarella	Boulettes d'agneau sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin prunEAU et abricot secs)	Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)	Escalope de dinde sauce dijonnaise (moutarde)
Epinarads hachés béchamel	Cubes de saumon sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin prunEAU et abricot secs)	Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic)	Coquillettes à l'italienne (oignon, poivron, brunoise de légumes, lentilles, olives noires, sauce tomate)
Saint Nectaire AOC	Purée de pommes de terre BIO	Bûchette mi-chèvre	Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)
Fruit de saison BIO	Coupelle compote pomme abricot	Gâteau de Provence amande citron	Fromage frais nature et sucre



Nouvelle recette



Plat durable



Spécialité du chef

Pêche responsable





Menu

Du 20 au 24 avril 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

CHAMPANGES

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Pizza aux légumes BIO				 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
 Sauté de bœuf LR aux olives	Salade de mâche et noix				Vinaigrette nature
 <i>Escalope de porc LR au jus</i>	Vinaigrette miel				
 <i>Escalope de poulet LR au jus</i>					Sauté de poulet sauce curry
 <i>Limande meunière</i>	Colin ail et fines herbes				 Cubes de hoki pané
Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse à la carotte BIO			Coquillettes lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	 Petits pois BIO saveur soleil
Mimolette	Brie				Fromage frais aux fruits
 Fruit de saison BIO	Gélinifé au chocolat			 Yaourt nature BIO et sucre	Tarte aux poires fraîche
 <i>Pêche responsable</i>	 <i>Spécialité du chef</i>	 <i>Nouvelle recette</i>	 <i>Plat durable</i>		



Menu

Du 27 avril au 01 mai 2026



CHAMPANGES

LUNDI

LE JOUR DU  VEGAN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>			<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir</p>	<p>Taboulé</p>	
<p>Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail</p>	<p>Sauté de dinde sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)</p>		<p>Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)</p>	<p>Rôti de veau LR froid et mayonnaise</p> <p></p>	<p>FERIE</p>
<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Pommes vapeur BIO à la ciboulette</p>		<p></p>	<p>Palet coco curry (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)</p> <p></p>	
<p>Yaourt entier à la vanille BIO</p> <p></p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>			<p>Haricots verts BIO à l'ail</p> <p></p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gélinifié vanille</p>			<p>Petit moulé aux noix</p> <p></p>	
<p> Pêche responsable</p>	<p> Spécialité du chef</p>	<p> Nouvelle recette</p>	<p> Plat durable</p>		