



Menu

Du 06 au 10 janvier 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

 Salade iceberg et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Salade de riz parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes potage)	 Carottes râpées BIO Vinaigrette agrumes	 Salade jurasienne (salade verte, dés d'emmental, dés de dinde), vinaigrette échalote *sans viande: Céleri râpé mayonnaise BIO
Lasagnes au saumon	 Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Emincé de pois sauce champêtre (tomate, petits pois, champignon, carotte, crème, échalote)	Rôti de dinde LR au jus	Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'orange, jus d'orange, pain d'épices)
	Colin gratiné au fromage		Limande meunière	
	Petits pois	Mélange de légumes et haricots plats	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Semoule safranée BIO
Gouda BIO	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits	Fromage frais au sel de Guérande
Gélifié au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Galette à la frangipane Banane RUP	

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 13 au 17 janvier 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de haricots verts Vinaigrette terroir	Salade de boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)	Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	Terrine de légumes sauce cocktail	Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette orientale
Burger de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)	Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)	Carbonade LR flamande	Penne haricots rouges petits pois	Emincé de volaille BIO sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)
Galette italienne	Médailillon de merlu sauce beurre blanc (crème, beurre, fumet de poisson, échalote)	Hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)		
Lentilles au jus	Carottes à l'ail	Ecrasé de pommes de terre		Chou fleur moutarde coco
Fourme d'Ambert	Emmental BIO	Pavé demi-sel	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fromage blanc nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Compote de pommes	Fruit de saison BIO	Gâteau au yaourt

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine
contrôlée
 Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

 Salade de blé à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	 Salade frisée et maïs Vinaigrette caramel	Saucisson à l'ail et cornichons Œufs durs mayonnaise	 Carottes râpées BIO Vinaigrette nature	Macédoine mayonnaise
Sauté de bœuf LR sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Bouchées de blé	 Cubes de colin sauce rougail (tomate, ail, jus de citron, curcuma)	Couscous aux boulettes de bœuf (DURABLE)	Moules sauce crème
Quenelles nature sauce curry		<td> Steak haché de cabillaud sauce aneth </td>	Steak haché de cabillaud sauce aneth	
Haricots beurre	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Riz IGP	 Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)	Pommes campagnardes + dosette de ketchup
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam	 Comté	Petit moulé aux noix	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison Ecoresponsable	Crème dessert vanille	 Fruit de saison BIO	Tarte normande	 Fruit de saison BIO

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 27 au 31 janvier 2025





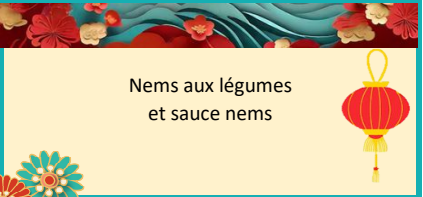




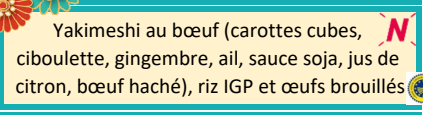







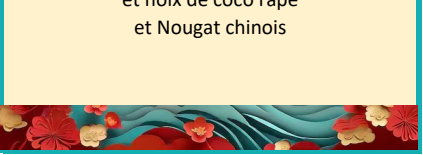




















CESSY

VENDREDI

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI

LE JOUR DU 

 Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette framboise moutarde 	 Salade de pommes de terre à l'échalote	 Potage Saint Germain (pois cassés)	 Nems aux légumes et sauce nems	 Céleri râpé sauce enrobante à l'ail BIO (mayonnaise, fromage blanc)
 Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots rouges)	Sausisse de volaille	 Sauté de veau LR  sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)	 Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés 	Calamars à la romaine
	 Cubes de hoki pané et citron	Omelette	 Steak de colin sauce laquée (sauce soja, jus de citron, gingembre)	Purée de carottes
	Chou vert et champignons	Petits pois	Riz IGP 	Yaourt aromatisé
Fromage frais au sel de Guérande	 Bleu d'Auvergne 	Fromage frais aux fruits BIO 	 Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois	Moelleux au chocolat frais
Compote pommes BIO 	 Fruit de saison BIO 	Banane RUP sauce chocolat 		

-  *Production locale*
-  *Produits BIO*
-  *Bleu blanc cœur*
-  *Nouvelles recettes*
-  *Appellation d'Origine Protégée*
-  *Viande racée*
-  *Label Rouge*
-  *Pêche responsable*
-  *Appellation d'origine contrôlée*
-  *Indication Géographique Protégée*
-  *Spécialité du chef*
-  *Viande d'origine Française*
-  *Régions Ultra Périphériques*
-  *Eco Verger*