



Menu

Du 02 au 06 décembre 2024



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

<p>Taboulé au boulgour (poivron, tomate, citron, menthe)</p>	<p>Scarole et maïs Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)</p>	<p>Betteraves BIO, vinaigrette nature</p>	<p>Carottes râpées BIO Vinaigrette échalote</p>
<p>Bœuf LR Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)</p>	<p>Curry de pois chiches et riz IGP </p>	<p>Médaille de merlu sauce citron</p>	<p>Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</p>	<p>Nuggets de poisson</p>
<p>Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)</p>			<p>Hoki sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</p>	
<p>Petits pois</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel </p>	<p>Semoule BIO et jus de légumes</p>	<p>Haricots beurre à l'ail</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Tomme noire</p>	<p>Cantal </p>	<p>Fromage frais aux fruits </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Compote pomme banane </p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte pomme normande</p>

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 09 au 13 décembre 2024



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

 Frisée et croûtons Vinaigrette ciboulette	Poireaux vinaigrette	 Rillettes de maquereaux (Base tartinable tomatée)	 Salade verte Vinaigrette persil	 Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
Omelette BIO	Sauté de poulet LR au curry	Boulettes d'agneau sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Cassoulet (avec saucisse de Montbéliard) Plat complet	 Colin gratiné au fromage
Blé à la tomate	Pavé de merlu sauce curry	Steak haché de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)	Quenelles natures sauce aurore	
	Carottes et pommes de terre	Boulgour pilaf BIO	Haricots blancs tomatés	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et farfalles
Edam	Fromage frais aux fruits	Camembert	Pavé demi-sel	 Yaourt nature et sucre
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison ECORESPONSABLE	 Compote de pommes BIO	Beignet chocolat

- 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 16 au 20 décembre 2024

CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Destination
FESTIVE

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Betteraves BIO et maïs, vinaigrette </p>	<p>Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette échalote </p>	<p> Salade de coquillettes au thon</p>	<p> Salade de mâche aux crevettes et dés de brebis Vinaigrette framboise moutarde</p>	<p> Salade chou chou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p>
<p>Calamars à la romaine</p>	<p>Riz IGP, lentilles et maïs </p>	<p>Burger de bœuf sauce aux olives</p>	<p> Rôti de veau sauce agrumes </p>	<p> Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)</p>
<p>Epinards béchamel BIO </p>		<p> Hoki sauce waterzoï (julienne de légumes, oignon, poireau, ail crème)</p>	<p> Cubes de saumon sauce crème</p>	<p>Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert, navet, petit pois, carotte) </p>
<p> Beaufort </p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>Chou romanesco</p>	<p>Pommes duchesses</p>	<p>Petit moulé</p>
<p> Fruit de saison Ecoresponsable </p>	<p> Coupelle de compote de pommes</p>	<p> Brie BIO </p>	<p>Bûche de Noël Clémentine et friandise au chocolat</p>	<p>Flan pâtissier</p>

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