



Menu

Du 03 au 07 février 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Trio de crudités (carottes jaunes, oranges et navets râpés) Vinaigrette miel	Betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote	Salade de blé à l'orientale BIO (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)	Salade verte BIO et vinaigrette	Carottes râpées BIO, vinaigrette nature
Sauté de veau sauce blanquette	Colin mariné thym citron	Merguez douce (sans porc)	Jambon de poulet	
Limande meunière		Bouchées orientales	Colin gratiné au fromage	Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)
Haricots beurre	Polenta BIO	Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron cannelle cumin raisin et pruneau secs)	Gratin de pommes de terre à la raclette	
Petit moulé ail et fines herbes	Beaufort	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles	Bûchette mi-chèvre
Crêpe chocolat	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Fruit de saison	Gâteau de Savoie	Flan nappé caramel



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 



 Salade iceberg et croûtons Vinaigrette nature	  Salade de pâtes à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) 	 Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc)	 Céleri râpé mayonnaise	<p>Chou fleur en salade, vinaigrette terroir</p>
 Riz IGP aux légumes, haricots blancs colombo 	 Nuggets de poisson	<p>Escalope de poulet LR  sauce curry</p>	 Rôti de bœuf LR  et jus	 Pavé de merlu sauce citron
	<p>Brocolis BIO béchamel </p>	<p>Cubes de colin sauce curry</p>	<p>Galette basquaise (blé, courgette, aubergine, tomate, oignon)</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO </p>
<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage blanc nature BIO et sucre </p>	<p>Saint Paulin BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	 Saint Nectaire 
<p>Compote pomme abricot BIO </p>	 Fruit de saison Ecoresponsable 	<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Clafoutis griottes</p>	<p>Banane RUP </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 17 au 21 février 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Potage épinards pomme de terre BIO </p>	<p>Céleri râpé mayonnaise</p>	<p>Salade verte BIO, vinaigrette orientale</p>	<p>Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Salade piémontaise à la dinde (cornichon, tomate, œuf, olive, dés de dinde)</p>
<p>Limande meunière</p>	<p>Omelette BIO</p>	<p>Parmentier de poisson polenta carottes (DURABLE) (colin et sardines)</p>	<p>Rôti de bœuf LR au jus</p>	<p>Boulettes de veau sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>
<p>Chou-fleur béchamel au cheddar BIO et Pommes vapeur + dosette de ketchup</p>	<p>Riz IGP à la tomate </p>		<p>Gratin de macaronis à la piperade (poivron, sauce tomate, oignon) et emmental râpé</p>	<p>Haricots verts BIO </p>
<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fourme d'Ambert </p>
<p>Fruit de saison Ecoresponsable </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Compote de pommes BIO </p>	<p>Beignet à la pomme</p>	<p>Fruit de saison</p>



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



V viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



V viande d'origine Française



Régions Ultra Périphériques



Eco Verger

LUNDI




















MARDI




MERCREDI

JEUDI




VENDREDI




LE JOUR DU  Végé



 Salade de riz à la californienne BIO (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) 	 Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature	 Potage velouté aux champignons	 Rillettes de sardines	Carottes râpées BIO, vinaigrette miel 
Sticks (batonnets) végétariens	 Sauté de bœuf LR  marengo (tomate, oignon, champignon)	Emincé de dinde LR  à la sauge	 Penne à la milanaise (porc)  Penne de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)	Steak haché de cabillaud sauce crème
	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	Cubes de saumon sauce sétoise (oignon, ail, estragon, tomate, épice paëlla, carotte, mayonnaise)		
Epinards béchamel curcuma curry	Pommes rissolées + dosette de ketchup	Semoule BIO 		Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre, curry)
Fromage frais aux fruits BIO 	Bleu	Mozzarella	 Yaourt nature et sucre	 Fraidou
 Fruit de saison Ecoresponsable 	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Fruit de saison BIO 	Moelleux chocolat frais

 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 



<p> Chou blanc BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p> Pomelo et sucre</p>	<p>   Salade de tortis BIO au surimi</p>	<p> Carottes râpées BIO, vinaigrette ciboulette</p>	<p>  Potage de légumes BIO (carotte, poireau, navet, céleri)</p>
<p> Poissonnette</p>	<p>  Riz façon jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</p>	<p>Paupiette de veau sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)</p>	<p> Rôti de bœuf LR </p>	<p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)</p>
<p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</p>		<p>Omelette</p>	<p> Cubes de colin sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>	<p> Purée de pommes de terre BIO</p>
<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Petit moulé aux noix</p>	<p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>  Bleu d'Auvergne</p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p> Compote pomme fraise cassis BIO</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p>  Sablé au chocolat</p>	<p>  Fruit de saison ECORESPONSABLE</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