



# Menu

Du 31 mars au 4 avril 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU Végé

Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre)

Salade verte  
Vinaigrette

Concombre vinaigrette

Escale printanière  
 Rillettes de thon

Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)

Steak haché au jus  
 Hoki sauce estragon

Diot  
Calamars à la romaine

Spaghetti égréné végétal et tomate

Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)  
Colin façon fish & chips

Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Petits pois au jus

Crozet sauce fromagère

Flageolets

Ecrasé de pommes de terre

Saint Nectaire

Petit moulé nature

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Brie

Fruits de saison BIO

Crème dessert myrtille

Mousse au chocolat

Entremet chocolat noisette

Banane

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 07 au 11 avril 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et croûtons  
Vinaigrette terroir

Salade de coquillettes  
au pesto

Chou blanc râpé BIO sauce  
enrobante à l'ail   
(fromage blanc, mayonnaise, ail)

Betteraves BIO,   
vinaigrette échalote

Carottes râpées BIO   
Vinaigrette miel colombo

Paupiette de veau sauce basquaise  
(poivrons, tomates)

Poulet rôti LR

Rôti de veau LR   
et jus

Steak haché de saumon sauce crème

Colin napolitain  
(tomate, chapelure, huile d'olive, champignon,  
poivron)

Pané de blé fromage épinards

Pavé de merlu sauce paëlla  
(oignon, curcuma, épice paëlla,  
poivron, tomate, ail)

Cappelletti sauce tomate  
et fromage râpé

Pommes vapeur à l'ail

Petits pois

Quinoa BIO et petits légumes BIO

Purée aux brocolis

Yaourt nature BIO et sucre

Beaufort AOP

Tomme BIO

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Compote pomme abricot

Fruit de saison BIO

Gélifié chocolat

Fruit de saison  
(ECORESPONSABLE)

Cake aux confits d'agrumes   
(zestes d'oranges et de mandarines)

Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Bleu blanc cœur

Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 14 au 18 avril 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

Salade de mâche Vinaigrette à la pomme	Beignets de chou fleur	Saucisson à l'ail et cornichons Œufs durs mayonnaise	Salade verte BIO et maïs, vinaigrette nature	Pizza aux légumes BIO
Cordon bleu de volaille	Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE)	Rôti de bœuf LR et ketchup	Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)
Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)			Bouchées pistou fromage	
Boulgour BIO sauce tomate			Gratin de piperade (macaronis et poivrons, fromage râpé)	
Edam BIO	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire AOC
Gélifié à la vanille	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Fruit de saison BIO	Flan pâtissier	Banane

Spécialité du chef  
 Viande racée  
 Produits BIO

Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

Pêche responsable  
 Bleu blanc cœur  
 Eco Verger

Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée  
 Région Ultra Périphérique



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

FERIE

LE JOUR DU Végé

	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Endives aux pommes Vinaigrette miel	Betteraves BIO, vinaigrette	Carottes râpées, vinaigrette antilles
	Sauté de bœuf LR sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs)	Boulettes d'agneau sauce curry	Lasagnes ricotta épinards	Aiguillettes de colin pané et citron
	Bâtonnets végétariens (sticks)	Pavé de merlu sauce curry		Petits pois BIO saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)
	Pommes rissolées et ketchup	Courgettes cubes <b>et</b> riz	Fromage frais aux fruits BIO	Yaourt nature BIO et sucre
	Mimolette	Petit moulé nature	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Cake à la mangue
	Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO		



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Bleu blanc cœur  
Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

FERIE

<p>Salade verte et maïs Vinaigrette agrumes</p>	<p> Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin &amp; abricot sec) </p>	<p> Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p>	<p>FERIE</p>	<p> Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
<p> Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry) </p>	<p>Calamars à la romaine</p>	<p>Sauté de bœuf LR  aux olives</p>		<p>Rôti de veau froid LR  et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>
<p>Fraidou</p>	<p>Printanière de légumes BIO  (pommes de terre, haricots vers, petits pois, carottes)</p>	<p>Coquillettes de la mer <b>PLAT COMPLET</b> (moules, crème, julienne de légumes, ail, échalote, curry)</p>		<p>Pané à la mozzarella</p>
<p>Compote pomme banane BIO </p>	<p>Cantal AOC </p>	<p>Coquillettes</p>		<p>Gratin du sud BIO (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel, fromage râpé) </p>
	<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE) </p>	<p>Brie</p>		<p>Yaourt brassé banane BIO </p>
		<p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Beignet framboise</p>	

 Spécialité du chef  
 Viande racée  
 Produits BIO

 Nouvelles recettes  
 Label Rouge  
 Viande Origine France

 Pêche responsable  
 Bleu blanc cœur  
 Eco Verger

 Appellation d'Origine Contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée  
 Région Ultra Périphérique