



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 Végé

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

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

Steak haché de saumon sauce crème

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 



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

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 et 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 & 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 PLAT COMPLET (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>Crème dessert au caramel</p>	<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE) </p>	<p>Brie</p>		<p>Yaourt brassé banane BIO </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