

Châlons en champagne
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

**** Menu végétarien ****

Salade verte
et oignons frits
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

Torsades

Coulommiers

Liégeois saveur chocolat

Nuggets de blé

Torsades

MARDI

Taboulé
Salade de blé aux petits légumes

Poulet sauce marenco
Haricots beurre persillés

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit bio
au choix*

Omelette sauce tomate

Haricots beurre persillés

MERCREDI

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Dés de saumon pmd à l'oseille
Pommes de terre lamelles

Mousse au chocolat au lait

Curry de légumes et
pommes de terre

JEUDI

Emincé de boeuf sauce
tomate origan

Brocolis bio sauce
béchamel

Pont l'Evêque aop

Fruit bio

Gratin de pâtes, brocolis,
mozzarella, cheddar

VENDREDI

**** Menu Marnais ****

Céleri râpé
et vinaigrette moutarde

Sauté de porc* lr aux petits
oignons

Lentilles mijotées

Yaourt nature
Dosette de sucre blanc

Parmentier de lentilles,
purée de pommes de terre

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local