

Châlons en champagne
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Menu Végétarien

Semoule sauce légumes tajine
pois chiches

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio

MARDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau lr à la
tomate

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Brocolis en persillade

 Beignet framboise dcg

MERCREDI

Pâté de campagne de porc
et cornichon

Terrine de légumes

 Hoki pmd sauce crème
Riz BIO, pois chiches, épinard
BIO, graines de courge

 Riz bio provençal

Fruit

JEUDI

** Amuse bouche : la mangue **

Salade de pâtes (torti, tomate,
poivron, échalote)

Rôti de dinde
jus aux oignons

 Omelette bio basquaise

 Haricots vert bio à l'ail

Yaourt nature sucré

VENDREDI

 Pastèque bio

 Sauté de boeuf bio sauce
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,
herbes)

Blé, courgettes façon caponata et
câpres

Duo de courgettes jaune et verte

Cake nature

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Dégel



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable