



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané
Pommes vapeurs	Macaroni			Haricots verts
<u>Gouda</u>	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	<u>Yaourt à boire</u>	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
S/V: Nuggets de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	S/P: Choucroute sans porc (PC) S/V : Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Salade de pâtes au pesto	Concombre bulgare	Crêpe au fromage
Rôti de porc au miel*		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Pommes sautées		Beignets de brocolis		Poêlée de légumes
<u>Carré de l'Est</u>		Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat	<u>Fruit de saison</u>
S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		S/V: Steak haché au thon		
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette Nuggets de poulet Gratin de courgettes Croc'lait Madeleine S/V : Nuggets de poisson	Betteraves vinaigrette Colin gratiné au fromage Semoule Chaurice Fruit de saison	Duo de choux Sauté de bœuf mironton Pommes vapeur Brie Mousse à la framboise S/V: Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Œuf dur mayonnaise Boulettes d'agneau au curry Jeunes carottes caramélisées Emmental Banane S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS charny



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Sauté de veau façon blanquette Pommes rissolées <u>Saint-Nectaire</u> Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Pâté forestier* Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Fromage frais nature Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage	Crêpe au fromage Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Vache qui rit <u>Fruit de saison</u> S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce	Salade verte Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière	Saucisson à l'ail* Jambonneau aux petits légumes* Tortis Fromage blanc sucré Ananas au sirop
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS charny



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	Fruit de saison	<u>Bleu</u>	Vache Picon	<u>Kiri</u>
	<u>Fruit de saison</u>	Tarte au flan	Banane	Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Oeuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Filet de merlu à la tomate	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais	<u>Vache qui rit</u>	Yaourt à la vanille
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Ile flottante	<u>Fruit de saison</u>
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/P : Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc