

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Choux-fleurs vinaigrette - Sauté de boeuf bio sauce moutarde ●●● - OU - Galette végétale ●●● - Pâtes bio artisanales ●●● - Fromage ●●● - Fruit bio ●●●	Menu végétarien - Friand au fromage ●●● - Curry de lentilles, pois chiches, patates douces bio ●●● - Riz basmati ●●● - Fruit ●●●	- Céleri rémoulade ●●● - Rôti de veau ●●● - OU - Omelette ●●● - Haricots verts ●●● - Fromage ●●● - Tarte aux pommes ●●●	- Carottes râpées ●●● - Tarte crétoise (épinards bio, boeuf, jambon de dinde) ●●● - OU - Tarte crétoise végétarienne (épinards bio, haché végétarien) ●●● - Salade verte ●●● - Crème au chocolat bio ●●●	- Soupe de châtaignes crécy (carottes) ●●● - Dos de merlu sauce Colombo ●●● - Panaché de céréales et de légumes secs ●●● - Fromage ●●● - Fruit bio ●●●

Légende :

●	AB	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
●	Produit bio	Local	STG	IGP	AOP / AOC
●	Local	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
●	Origine U.E.	H.V.E.	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable
●	V.D.F.	H.V.E.	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 06 octobre au 10 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Crêpe au fromage • Poulet rôti fermier - OU • Mijoté de lentilles et pois chiches • Méli mélo de légumes d'hiver (carottes, céleri, pommes de terre) • Fruit bio	Menu végétarien • Oeufs bio sauce cocktail sur lit de salade verte • Couscous de légumes végétarien • Semoule • Fromage • Fruit	• Salade de betteraves • Dés de colin à la béarnaise • Pâtes penne • Fromage • Fruit	Journée nationale "Le Grand Repas" • Tarte aux légumes • Sauté de boeuf carbonade - OU • Galette de boulgour, pois chiches, emmental • Purée de carottes • Fromage blanc et dés de poires au miel	• Salade verte emmental • Dos de cabillaud et son beurre persillé • Pommes de terre fraîches à la crème d'échalotes • Pêches au sirop

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 13 octobre au 17 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Salade de betteraves vinaigrette ●● • Spaghetti bio sauce bolognaise ●● - OU • Spaghetti bio bolognaise végétale ●● • Fromage • Fruit bio ●●	• Velouté de lentilles corail, patates douces, carottes et curry • Acras de poisson • Carottes braisées ● • Fromage • Fruit	• Salade de pommes de terre tiède ● • Escalope de volaille viennoise ● - OU • Nuggets de blé • Petits pois • Fromage • Fruit ●	Menu végétarien • Oeuf à la coque et ses mouillettes • Gratin de pommes de terre à l'ancienne ● • Salade verte ● • Tarte croisillons aux abricots	• Salade de chou blanc bio ●● • Paëlla de poisson • Fromage bio ● • Compote pommes fraises

Légende :



Produit bio



Local



Origine U.E



Label rouge



STG



IGP



AOP / AOC



H.V.E



RUP



Fermier



Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 20 octobre au 24 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Carottes râpées ● - Émincé de poulet au jus et à la crème ● - OU - Émincé végétal au jus et à la crème - Haricots verts - Semoule au lait bio artisanale ●●	Menu végétarien - Potage de poireaux et pommes de terre fraîches ● - Quiche aux légumes et fromage persillé - Salade verte ● - Fruit	- Friand au fromage - Cordon bleu de dinde ● - OU - Crousti fromage - Chou romanesco - Yaourt flan vanille caramel	- Céleri rémoulade - Rôti de porc bio au jus ● ● - OU - Lentilles bio aux protéines de féveroles ● - Lentilles bio ● - Yaourt nature sucré	- Pâté de campagne bio, cornichons ●● - OU - Surimi - Filet de poisson et son crumble - Purée de potimarron bio ●● - Fromage - Fruit

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 27 octobre au 31 octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien • Gratin de poisson de l'UPC • Nuggets à l'emmental • Petits pois • Fruit	• Salade de crudités • Cassoulet végétal • Petit suisse • Biscuit artisanal bio	• Salade russe • Rôti de porc au romarin • OU • <i>Galette de blé</i> • Pâtes fusilli aux légumes • Fruit • Gâteau sec	• Velouté de potiron • Boeuf bourguignon bio • OU • <i>Sauté végétarien sauce provençale</i> • Pommes de terre fraîches et carottes braisées • Fromage bio • Fruit	• Chou rouge émincé à la vinaigrette miel et balsamique • Gratin de hoki aux champignons sauce mornay • Pâtes fraîches artisanales bio • Fromage • Pêches au sirop

Légende :

					
Produit bio	Local	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
					
V.D.F.	Origine U.E.	H.V.E.	RUP	Fermier	Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



CUISINE CENTRALE DE CHATELIERAULT
UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (UPC)

Semaine du 03 novembre au 07 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Rillettes de poisson au fromage frais - Saucisses de volaille knock OU Saucisses knack végétale - Lentilles bio - Fruit	Menu végétarien - Betteraves vinaigrette - Omelette bio - Pommes de terre sautées / salade verte - Fromage - Fruit	- Salade louisiane - Lapin en gibelotte - Flageolets - Yaourt aromatisé - Gâteau sec	Menu Halloween	- Salade coleslaw - Dos de merlu sauce normande - Riz bio aux petits légumes - Crème caramel au beurre salé d'Isigny - Gâteau sec bio

Légende :

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 10 novembre au 14 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Choux-fleurs vinaigrette • Sauté de boeuf bio sauce moutarde - OU - Galette végétale • Pâtes bio artisanales • Fromage • Fruit bio	Férié	• Céleri rémoulade • Rôti de veau - OU - Omelette • Haricots verts • Fromage • Tarte aux pommes	• Carottes râpées • Tarte crétoise (épinards bio, boeuf, jambon de dinde) - OU - Tarte crétoise végétarienne (épinards bio, haché végétarien) • Salade verte • Crème au chocolat bio	• Soupe de châtaignes crécy (carottes) • Dos de merlu sauce Colombo • Panaché de céréales et de légumes secs • Fromage • Fruit bio

Légende :



Produit bio



Local



Label rouge



STG



IGP



AOP / AOC



V.D.F



Origine U.E



H.V.E



RUP



Fermier



Écolabel pêche durable

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 17 novembre au 21 novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Crêpe au fromage • Poulet rôti fermier - OU • <i>Mijoté de lentilles et pois chiches</i> • Méli mélo de légumes d'hiver (carottes, céleri, pommes de terre) • Fruit bio	Menu végétarien • Oeufs bio sauce cocktail sur lit de salade verte • Couscous de légumes végétarien • Semoule • Fromage • Fruit	• Salade de betteraves • Dés de colin à la béarnaise • Pâtes penne • Fromage • Fruit	• Radis beurre • Rôti de boeuf - OU • <i>Galette de boulgour, pois chiches, emmental</i> • Petits pois carottes • Flan pâtissier au lait entier de l'UPC	• Salade verte emmental • Dos de cabillaud et son beurre persillé • Pommes de terre fraîches à la crème d'échalotes • Pêches au sirop

Légende :

						
Produit bio	Local	Origine U.E.	Label rouge	STG	IGP	AOP / AOC
						
V.D.F.				Fermier	Écolabel pêche durable	

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)