



Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGO

Tomates BIO vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Melon jaune BIO	Rillettes de sardines	Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Brandade de morue	Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	Penne au jambon (porc) sauce fromagère (DURABLE) Penne au poisson sauce fromagère (DURABLE)	Omelette BIO
Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)		Bouchées soja tomate basilic		Carottes à l'ail
Petits pois		Semoule safranée		
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Saint Nectaire AOC	Fromage fondu Président	Tomme BIO	Fromage frais aux fruits BIO
Gaufre au sucre (pâtisserie)	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Compote de pomme BIO	Banane	Cake à la mangue



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU 

	 Taboulé au boulgour BIO 	Radis beurre	Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres BIO vinaigrette basilic 
	Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		Rôti de bœuf LR 	Calamars à la romaine
	Bouchées soja tomate basilic	 Dahl de pois cassés et riz pilaf BIO (carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe) 	 Steak haché de cabillaud sauce aurore (oignon ail, tomate, crème)	
	Haricots verts		Pommes smiles et ketchup	Ratatouille
	Yaourt nature et sucre	Edam BIO 	Brie	Petit moulé nature
	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Gélifié à la vanille	Fruit de saison BIO  	Tarte normande fraîche



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de blé à la parisienne BIO (tomate, maïs, ciboulette) 	Salade frisée Vinaigrette ciboulette	Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés) Vinaigrette miel colombo	Tomate BIO vinaigrette 	 Rillettes de thon
Sauté de bœuf LR à l'orientale  (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Cubes de colin pané	Escalope de dinde sauce basquaise (tomate, poivron)	 Semoule façon couscous BIO  (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	 Pavé de merlu sauce curry
Bouchées azuki à l'échalote		Quenelles de brochet sauce basquaise (tomate, poivron)		Purée de pommes de terre
Carottes au cumin	Courgettes cubes et riz IGP 	Chou fleur et pommes de terre béchamel	 Crème dessert à la fraise  et Paillolines (biscuit feuilleté)	Cantal AOC 
Fraidou	Carré BIO 	Yaourt aromatisé		Banane 
Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO 		



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



CESSY

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

<p>Macédoine mayonnaise BIO</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette basilic</p>	<p>Taboulé BIO</p>	<p>Gaspacho (tomates, concombres, poivrons, basilic)</p>	<p>Pastèque</p>
<p>Colin mariné ail et fines herbes</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Limande meunière</p>	<p>Sticks végétariens</p>	<p>Hot Dog (saucisse de Francfort (porc) LR) Sauce (béchamel, ketchup, moutarde, curcuma)</p>	<p>Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise</p>
<p>Macaronis BIO à la tomate</p>	<p>Ratatouille et blé BIO</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Salade verte BIO Vinaigrette</p>	<p>Courgettes BIO à la provençale (tomates, olives noires, herbes de provence)</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Gouda BIO</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p>Fruit de saison (ECORESPONSABLE)</p>	<p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Donuts au sucre</p>	<p>Moelleux myrtille citron</p>

LE JOUR DU Végé

• NOS ANIMATIONS •
• LES COINS DU COUL •

Atterrissage fête foraine

- Spécialité du chef
- Viande racée
- Produits BIO
- Nouvelles recettes
- Label Rouge
- Viande Origine France
- Pêche responsable
- Bleu blanc cœur
- Plat DURABLE
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Eco Verger
- Région Ultra Périphérique

