



Menu

Du 05 au 09 mai 2025



CESSY

LE JOUR DU 

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

Tomates BIO vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Pizza aux légumes BIO 	FERIE	 Radis et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail, mayonnaise, poivre)
Sauté de dinde au curry	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Rôti de bœuf LR  au jus		 Hoki pané
 Steak de colin sauce curry		Croq veggio au fromage		
Pommes rissolées et ketchup		Chou fleur béchamel BIO 		Ratatouille et blé BIO 
Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire 		Gouda BIO 
Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO 	Banane 		Compote pomme abricot (coupelle)

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



Menu

Du 12 au 16 mai 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VÉGÉ

 Courgettes râpées BIO
Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise

  Salade de blé BIO à la parisienne
(tomate, maïs, ciboulette)

  Carottes râpées BIO
Vinaigrette basilic

  Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles
Vinaigrette sumac 

 Steak de colin sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomates)

Cannellonis au bœuf
  Macaronis BIO à la méditerranéenne
(courgettes dés, tomates cubes, ail, lentilles, thym, laurier)

Sauté de veau sauce navarin
(herbes de provence, carottes, navets, concentré de tomate)
 Limande meunière

Bouchées de blé

 Boulettes d'agneau sauce tomate cannelle
Bouchées végétariennes
Sauce fraîche à la menthe 

Pommes vapeur

Mélange de légumes et haricots plats
(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)

Petits pois

Riz aux lentilles 

Fromage blanc au citron 

Brie

Yaourt nature BIO et sucre 

Mimolette

Fromage frais aux fruits BIO 

Gâteau aux amandes 

Flan nappé au caramel

Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 

Fruit de saison BIO 

  Cake à la fraise

  Gâteau aux amandes

 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 

Exploration libanaise 

Exploration libanaise 

Exploration libanaise 



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 <p>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette terroir</p>	<p>Tomates vinaigrette</p>	<p>Betteraves BIO en salade, vinaigrette </p>	 <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
<p>Knack de volaille</p>	 <p>Riz sauce chili BIO  (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)</p>	 <p>Brandade purée de pommes de terre haricots blancs (PLAT DURABLE) </p>	<p>Rôti de bœuf froid LR  et mayonnaise</p>	<p>Colin poêlé et citron</p>
<p>Pané à la mozzarella</p>			 <p>Pavé de merlu sauce citron</p>	
<p>Dés de carottes braisées</p>			<p>Spirales BIO </p>	
<p>Cantal </p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Camembert BIO </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	 <p>Compote de pomme</p>	<p>Gélatifié chocolat</p>	<p>Banane </p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>



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 26 au 30 mai 2025



CESSY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

FERIE

Cœur de scarole et olives vertes
Vinaigrette ciboulette

 Salade de spirales à la parisienne BIO
(tomate, maïs, basilic, échalote) 

Carottes râpées
Vinaigrette aux agrumes

 Boulgour à l'italienne BIO 
(poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)

Carbonade de bœuf LR 
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym)

Rôti de veau farçi aux olives sauce estragon
(oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)

 Hoki sauce lombarde
(tomate cubes, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Galette Tex Mex
(haricots rouges, blé, boulgour, poivrons, maïs)

Haricots verts

Pommes boulangères et ketchup

Beaufort 

Brie

Yaourt nature BIO et sucre 

Pêches au sirop BIO 

Fruit de saison 
(ECORESponsable)

 Gâteau au chocolat



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