



Ville de CESSON - Semaine du :

10/07/2023

au

14/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
***	Concombres en salade et vinaigrette nature	 MENU ROCKABILLY Hot Dog (Saucisse de Francfort) *Hot Dog (saucisse de volaille)	 Pastèque BIO	
 Omelette BIO	 Steak de colin sauce citron	 Pommes campagnardes et ketchup	 Sauté de bœuf BIO marengo (tomate, champignons)	
Haricots verts à la provençale Blé à la tomate	Riz pilaf et piperade	 Pommes campagnardes et ketchup	Courgettes à l'ail	
 Yaourt nature et sucre (local et BIO)	***	 ***		
Fruits	Mousse au chocolat au lait ou Glace	 Milkshake framboise maison	 Cake au chocolat maison et crème anglaise	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au chocolat Fruit de saison	Baguette et coupelle de confiture Yaourt aromatisé	Brioche pépite chocolat Fruit de saison	Baguette et tablette de Chocolat au lait Yaourt nature sucré	



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

17/07/2023

au

21/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS FROID		LE JOUR DU 
***	 Salade de tomates BIO et vinaigrette nature	 ***	 Salade coleslaw maison (carottes locales et chou blanc mayonnaise)	***
Quenelle de veau sauce blanquette	 Hachis Parmentier (AGRO)	 Rôti de boeuf BIO froid et mayonnaise	 Colin mariné à l'ail et fines herbes	 Semoule façon couscous
Riz créole	/	Salade piémontaise sans jambon	Ratatouille et coquillettes BIO locales 	/
Fromage frais nature sucré	***	 Yaourt aromatisé	***	 Cantal AOC
 Melon jaune BIO	Liégeois au chocolat	Crêpe moelleuse sucrée	 Smoothie mangue vanille maison	 Fruits BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et Pâte à tartiner Fruit de saison	Gâteau marbré à couper Coupelle de compote de pommes	Croissant Yaourt aromatisé	Baguette et Beurre Fruit de saison	Briquette de lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

24/07/2023

au

28/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE JOUR DU			MENU FINGER FOOD	
Concombres en salade BIO et vinaigrette	Salade de pommes de terre à la parisienne maison (basilic, échalote, maïs, tomate)	***	***	Radis et sauce piccalilli maison (mayonnaise, cornichon, paprika)
Curry de pois chiche et riz	Cordon bleu	Carré de porc fumé et jus *Rôti de dinde et jus	Nuggets de volaille	Colin poêlé
/	Courgettes au colombo BIO	Coquillettes BIO locales	Pommes smiles et ketchup	Purée d'haricots verts
***	Yaourt à la vanille BIO local	St Nectaire AOC/AOP	Petit Louis en coque	***
Gélatif vanille caramel	***	Fruits	Mister Freeze ou Fruit	Moelleux coco mandarine maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche pépites chocolat Yaourt nature sucré	Baguette et coupelle de Pâte à tartiner Coupelle de compote de pomme	Barre bretonne Fruit de saison	Baguette et coupelle de confiture de fraise Yaourt aromatisé	Croissant Coupelle de compote pomme fraise



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

31/07/2023

au

04/08/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Salade verte, croûtons et dès d'emmental et vinaigrette nature	***	***	 MENU ITALIEN Terrine de légumes tricolore et sauce cocktail	***
Chipolatas *Saucisse de volaille	Burger de veau sauce bobotie	 Rôti de bœuf et jus	 Tortelloni pomodoro mozzarella BIO à la ciboulette	 Jambon blanc (porc) *Jambon de poulet
 Carottes BIO à la crème	Haricots beurre à la ciboulette Semoule locale	Aloo gobi (chou fleur, pommes de terre, curry, oignons)		Purée de pommes de terre
***	 Pont l'Evêque AOP/AOC	Fraidou	 Crème onctueuse vanille maison	 Brie BIO
Donut's au sucre	 Fruits BIO	Pastèque BIO	 Pasta	 Fruits
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et Beurre plaquette Fruit de saison	Barre bretonne Coupelle de compote pomme fraise	Pain au lait Yaourt aromatisé	Baguette et coupelle de confiture de fraise Briquette de jus d'orange	Bongateau au chocolat Fruit de saison



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

07/08/2023

au

11/08/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
Tomates en salade et emmental en dès et vinaigrette	***	***	REPAS FROID Carottes râpées BIO Locales assaisonnées et dès de fromage	***
Moules à la crème	Sauté de bœuf BIO aux olives	Pané à la mozzarella et sauce fraicheur	Jambon de poulet et mayonnaise	Pavé de colin mariné au thym et citron
Pommes rissolées	Ratatouille et blé BIO	Haricots verts et riz créole	Salade de tortis au pesto locales maison	Semoule BIO locale aux petits légumes
***	Fromage blanc nature (seau)	St Nectaire AOP/AOC	***	Petit moulé nature
Fruits BIO	Melon jaune BIO	Fruits BIO	Moelleux aux fruits maison	Fruits
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au chocolat Fruit de saison	Baguette et coupelle de confiture Yaourt aromatisé	Brioche pépite chocolat Fruit de saison	Baguette et tablette de Chocolat au lait Yaourt nature sucré	Barre Bretonne Coupelle de compote de pomme



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

14/08/2023

au

18/08/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de tomates et vinaigrette et dès de cheddar</p>		<p></p> <p>Pastèque BIO</p>	<p></p> <p>MENU DOM TOM</p> <p></p>	<p>Salade verte et noix et dès de fromage et vinaigrette miel</p>
<p></p> <p></p> <p>Chili végétarien BIO maison</p>		<p></p> <p>Lasagnes à la bolognaise (agro)</p>	<p></p> <p>Saucisse fumée rougail (tomates, herbes, curcuma, citron) *Saucisse de volaille sauce rougail</p>	<p>Cordon bleu</p>
<p>/</p>		<p>/</p>	<p></p> <p>Purée de carottes patate douce</p> <p></p>	<p>Petits pois très fins braisés</p>
<p>***</p>		<p>***</p>	<p></p> <p></p> <p>Yaourt nature sucré à la cassonade BIO local</p> <p></p>	<p>***</p>
<p>Compote pomme fraise</p>		<p>Liégeois chocolat</p>	<p></p> <p>Ananas frais</p>	<p></p> <p>Moelleux framboise maison</p>
<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>
<p>Baguette et Pâte à tartiner Fruit de saison</p>		<p>Croissant Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette et Beurre Fruit de saison</p>	<p>Briquette de lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit</p>



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

21/08/2023

au

25/08/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres en salade vinaigrette nature	 Salade de riz à la parisienne maison	 Tomates en salade BIO vinaigrette et dès de fromage	 Melon jaune BIO	LE JOUR DU  VEGÉ MENU STAR 
 Jambon blanc (porc) *Jambon de poulet	 Emincé de volaille BIO au jus	 Rôti de bœuf froid et sauce fromage blanc échalote 	Calamars à la romaine et mayonnaise	 Cake courgette emmental maison  
  Coquillettes BIO locales et fromage râpé	Courgettes aux herbes	Pommes campagnardes	Légumes aioli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)	 Salade verte et vinaigrette nature 
***	  Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	***	***	 
Glace Mr FREEZE	***	Compote de pomme ananas	 Clafoutis aux pêches maison et crème anglaise	 Smoothie aux fruits rouges maison 
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Brioche pépites chocolat Yaourt nature sucré	Baguette et coupelle de Pâte à tartiner Coupelle de compote de pomme	Barre bretonne Fruit de saison	Baguette et coupelle de confiture de fraise Yaourt aromatisé	Croissant Coupelle de compote pomme fraise



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Ville de CESSON - Semaine du :

28/08/2023

au

01/09/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade verte et maïs vinaigrette	***	MENU BARBECUE Pastèque	***	Melon vert
Coquillettes haricots blancs coco et paprika	Sauté de bœuf BIO sauce basilic	Merguez et mayonnaise	Hachis parmentier à la carotte maison	Colin gratiné au fromage
et fromage râpé	Printanière de légumes	Salade de riz à la parisienne maison et cubes de fromage	/	Haricots beurre à la tomate
***	Fourme d'Ambert AOP/AOC	***	Yaourt à la vanille BIO local	***
Fruits BIO	Fruits	Mister Freeze	Fruits	Moelleux myrtilles citron maison et crème anglaise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et Beurre plaquette Fruit de saison	Barre bretonne Coupelle de compote pomme fraise	Pain au lait Yaourt aromatisé	Baguette et coupelle de confiture de fraise Briquette de jus d'orange	Bongateau au chocolat Fruit de saison



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée