

Du 3 au 6 janvier 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Mardi 3	Carottes BIO râpées à la ciboulette	Sauté de poulet LR sauce façon Gaston Gérard (emmental & moutarde)	Riz BIO	Fourme d'Ambert AOP	Fruit
Mercredi 4	Salade de pommes de terre, cornichon, persil, échalote	Rôti de bœuf charolais, jus aux oignons	Petits pois mijotés	Fromage fondu Samos	Compote de poires allégée en sucres
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 					
Jeudi 5	Potage andalou (haricot vert & tomate)	Pané de blé emmental, épinard & graines	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Vache qui rit	Fruit
Vendredi 6	Râpé de céleri	Merlu MSC sauce crème & aneth	Gratin de potiron	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Galette des rois & couronne

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Carottes BIO râpées à la ciboulette	Quenelles nature BIO sauce tomate	Riz BIO	Fourme d'Ambert AOP	Fruit
Salade de pommes de terre, cornichon, persil, échalote	Omelette nature BIO en sauce	Petits pois mijotés	Fromage fondu Samos	Compote de poires allégée en sucres
Potage andalou (haricot vert & tomate)	Pané de blé emmental, épinard & graines	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Vache qui rit	Fruit
Râpé de céleri	Clafoutis potiron cumin CNE (plat complet)		Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Galette des rois & couronne

\* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes  Menu végétarien

Du 9 au 13 janvier 2023

## MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

### MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9	Salade de riz BIO niçoise (maïs, thon, olive)	Cordon bleu de volaille	Epinards en branches béchamel	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre de canne BIO équitable & cookie tout chocolat	LAITIÈRE DE BOURGOGNE DELIM
Mardi 10	Salade d'endives BIO, vinaigrette à l'échalote	Hoki MSC sauce armoricaine (tomate, échalote, crème)	Semoule BIO	Fromage fondu Délice d'emmental	Fruit
Mercredi 11	Carottes BIO râpées	Aiguillettes de poulet sauce barbecue (tomate, herbes de Provence, oignon)	Pommes de terre persillées	Gorgonzola AOP	Flan saveur vanille nappé de caramel
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Jeudi 12	Velouté de courgettes BIO	Tortellinis ricotta, grana padano, sbrinz, pecorina sauce crème basilic & Emmental râpé		Fromage frais Rondelé fleur de sel	Fruit
Vendredi 13	Salade de boulgour BIO	Sauté de bœuf IGP sauce au thym	Haricots verts à l'ail	Mimolette jeune	Dessert d'atelier : Mousse au chocolat

### MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de riz BIO végétarienne (tomate, légumes brunoises, maïs, poivron)	Nuggets crispidor à l'emmental	Epinards en branches béchamel	Fromage blanc Le Gilly & dosette de sucre de canne BIO équitable & cookie tout chocolat	LAITIÈRE DE BOURGOGNE DELIM
Salade d'endives BIO, vinaigrette à l'échalote	Flageolets BIO sauce tomate	Semoule BIO	Fromage fondu Délice d'emmental	Fruit
Carottes BIO râpées	Gratin de pommes de terre mozzarella (plat complet)		Gorgonzola AOP	Flan saveur vanille nappé de caramel
Velouté de courgettes BIO	Tortellinis ricotta, grana padano, sbrinz, pecorina sauce crème basilic & Emmental râpé		Fromage frais Rondelé fleur de sel	Fruit
Salade de boulgour BIO	Clafoutis CNE au chou-fleur BIO, pommes de terre BIO, curry, mozzarella (plat complet)		Mimolette jeune	Dessert d'atelier : Mousse au chocolat

Du 16 au 20 janvier 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16	Macédoine de légumes mayonnaise & demi-œuf dur BIO	Colin d'Alaska MSC pané au riz soufflé & tranche de citron	Purée de céleri	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mardi 17	Potage de légumes racines (carottes, céleri-rave et choux-navets jaune)	Quenelles nature sauce Aurore	Riz BIO	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit
Mercredi 18	Salade de blé BIO (brunoise de légumes & ciboulette)	Blanquette de veau	Carottes	Bleu d'Auvergne AOP	Crème dessert au chocolat BIO
Jeudi 19	Salade verte BIO & dés de Feta AOP, vinaigrette moutardée	Cassoulet* (saucisse de Strasbourg de porc* et saucisson de porc à l'ail*)	Haricots blancs BIO à la tomate	Fromage fondu Six de Savoie	Fruit
Vendredi 20	Râpé de panais BIO	Haché de poulet rôti au jus	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Fondant aux châtaignes CNE

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Macédoine de légumes mayonnaise & demi-œuf dur BIO	Boulettes sarrasin lentilles aux légumes	Purée de céleri	Fromage fondu Kiri	Dessert lacté saveur vanille
Potage de légumes racines (carottes, céleri-rave et choux-navets jaune)	Quenelles nature sauce Aurore	Riz BIO	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Fruit
Salade de blé BIO (brunoise de légumes & ciboulette)	Clafoutis CNE carottes BIO au cumin (plat complet)		Bleu d'Auvergne AOP	Crème dessert au chocolat BIO
Salade verte BIO & dés de Feta AOP, vinaigrette moutardée	Knack végétale BIO	Haricots blancs BIO à la tomate	Fromage fondu Six de Savoie	Fruit
Râpé de panais BIO	Tortilla aux pommes de terre & oignons	Gratin de brocolis BIO	Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre	Fondant aux châtaignes CNE

Du 23 au 27 janvier 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23	Salade de pâtes BIO au pesto rouge	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce poivrade (carotte, oignon & poivre)	Chou-fleur BIO persillé	Bûche au lait de mélange	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mardi 24 	Tartinable de patate douce	Nuggets de blé	Epinards en branches BIO béchamel	Fromage frais Petit Cotentin	Compote de pommes allégée en sucres
Mercredi 25	Crudités façon colombine (radis noir & céleri rave) sauce yaourt	Tajine à l'émincé de bœuf charolais & légumes	Semoule BIO gourmande (amandes & raisins blonds)	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille
Jeudi 26	Velouté de potimarron BIO	Tartiflette aux lardons de porc* (plat complet)		Saint-Florentin 	Fruit
Vendredi 27	Salade de lentilles BIO	Dés de poisson blanc MSC sauce poulette (crème, champignon, moule)	Carottes	Fromage frais Fraidou	Liégeois au chocolat

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pâtes BIO au pesto rouge	Curry de chou-fleur BIO et pommes de terre BIO (plat complet)		Bûche au lait de mélange	Fruit
Tartinable de patate douce	Nuggets de blé	Epinards en branches BIO béchamel	Fromage frais Petit Cotentin	Compote de pommes allégée en sucres
Crudités façon colombine (radis noir & céleri rave) sauce yaourt	Tajine de légumes BIO aux pois chiches BIO	Semoule BIO gourmande (amandes & raisins blonds)	Cantal jeune AOP	Dessert lacté saveur vanille
Velouté de potimarron BIO	Pané moelleux au gouda	Gratin de pommes de terre	Saint-Florentin 	Fruit
Salade de lentilles BIO	Tarte provençale	Carottes	Fromage frais Fraidou	Liégeois au chocolat

Du 30 au 3 février 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

**MENU VÉGÉTARIEN**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 						
Lundi	30	Céleri rémoulade	Sauce légumes & pois chiches	Pennes BIO & Emmental râpé	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Fruit
Mardi	31	Taboulé (semoule BIO)	Hoki MSC sauce marseillaise (tomate, ail, fenouil)	Gratin de chou-fleur BIO	Fromage Mini Pavé d'Affinois	Flan saveur vanille nappé de caramel
Mercredi	1	Potage cultivateur (carotte, pomme de terre & haricot vert)	Curry de dinde LR (oignon, tomate & épices)	Riz BIO	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> 						
Jeudi	2	Salade verte BIO & dés de mimolette, vinaigrette moutardée	Omelette nature CNE (œufs BIO) 	Haricots beurre persillés	Fromage frais Cantafrais	Crêpe nature sucrée & assortiment de confiture
Vendredi	3	Carottes râpées	Sauté de bœuf IGP sauce chasseur (champignons, estragon, cerfeuil)  	Frites au four	Saint-Nectaire AOP	Fruit

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
		Céleri rémoulade	Sauce légumes & pois chiches	Pennes BIO & Emmental râpé	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Fruit
		Taboulé (semoule BIO)	Boulettes de falafel BIO sauce tomate	Gratin de chou-fleur BIO	Fromage Mini Pavé d'Affinois	Flan saveur vanille nappé de caramel
		Potage cultivateur (carotte, pomme de terre & haricot vert)	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit
		Salade verte BIO & dés de mimolette, vinaigrette moutardée	Omelette nature CNE (œufs BIO) 	Haricots beurre persillés	Fromage frais Cantafrais	Crêpe nature sucrée & assortiment de confiture
		Carottes râpées	Galette de boulgour et épeautre aux légumes BIO	Frites au four	Saint-Nectaire AOP	Fruit

Du 6 au 10 février 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 6</b>	Chou blanc, vinaigrette cumin & coriandre	Merlu MSC sauce citron & aneth	Farfallines BIO & Emmental râpé	Fromage frais Saint-Môret	Compote pomme & banane allégée en sucres
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
<b>Mardi 7</b>	Salade verte BIO, vinaigrette moutardée	Risotto au petit épeautre (plat complet)		Munster AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
<b>Mercredi 8</b>	Râpé de panais BIO	Tartiflette aux lardons de porc* (plat complet)		Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre <small>LAITIÈRE DE BOURGOGNE</small>	Fruit
<b>Jeudi 9</b>	Velouté de butternut BIO	Rôti de dinde LR, jus tradition	Épinards en branches béchamel	Fromage frais Saint-Bricet	Gâteau moelleux chocolat pépites CNE
<b>Vendredi 10</b>	Râpé de céleri BIO	Veau Marengo (tomate, carotte, champignon)	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Chou blanc, vinaigrette cumin & coriandre	Agnolottis au fromage à l'italienne (mozzarella, ricotta, gorgonzola, Pecorino Romano, Fontina, Grana Padano, Provolone Piccante) sauce crème (plat complet)		Fromage frais Saint-Môret	Compote pomme & banane allégée en sucres
Salade verte BIO, vinaigrette moutardée	Risotto au petit épeautre (plat complet)		Munster AOP	Liégeois parfum vanille & caramel
Râpé de panais BIO	Tartiflette végétarienne (pommes de terre, oignon, fromage à tartiflette, emmental) (plat complet)		Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre <small>LAITIÈRE DE BOURGOGNE</small>	Fruit
Velouté de butternut BIO	Nuggets de pois chiches BIO	Épinards en branches béchamel	Fromage frais Saint-Bricet	Gâteau moelleux chocolat pépites CNE
Râpé de céleri BIO	Chili sin carne (haricots rouges BIO, carottes BIO, maïs BIO, tomate)	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit

\* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -

Du 13 au 17 février 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Salade de pâtes BIO crème ricotta basilic	Croque-monsieur de porc*	Haricots verts	Cantal entredeux AOP	Flan saveur vanille nappé de caramel
Mardi 14	Potage Crécy (carotte BIO)	Colin d'Alaska MSC sauce végétale au cerfeuil	Blé BIO	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Fruit
Mercredi 15	Salade de pommes de terre BIO	Rôti de bœuf charolais au jus	Petits pois mijotés	Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur chocolat
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Jedi Menu italien 16	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Pizza tomate & mozzarella (plat complet)		Fromage blanc BIO façon stracciatella	Gâteau italien au citron CNE
Vendredi 17	Taboulé au quinoa BIO (concombre & poivron)	Paupiette de veau sauce des Hortillons (oseille, poireau, céleri)	Gratin de poireaux BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Salade de pâtes BIO crème ricotta basilic	Feuilleté gourmand mozzarella, comté, ricotta & emmental	Haricots verts	Cantal entredeux AOP	Flan saveur vanille nappé de caramel
Potage Crécy (carotte BIO)	Quenelles nature BIO, sauce végétale au cerfeuil	Blé BIO	Petit fromage frais nature & dosette de sucre	Fruit
Salade de pommes de terre BIO	Ragoût lentilles & légumes BIO (plat complet)		Fromage frais Fraidou	Dessert lacté saveur chocolat
Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Pizza tomate & mozzarella (plat complet)		Fromage blanc BIO façon stracciatella	Gâteau italien au citron CNE
Taboulé au quinoa BIO (concombre & poivron)	Crêpes roulées à l'emmental	Gratin de poireaux BIO	Fromage fondu Le Carré	Fruit

\* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -

Du 20 au 24 février 2023

MENU DE LA VILLE DU CREUSOT

MENU STANDARD

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	Panais râpé, vinaigrette aux herbes	Sauté de bœuf IGP sauce mironton (carotte, navet, cornichon, céleri)	Purée de pommes de terre	Brie du Vilet 	Fruit
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
Mardi 21 	Tartinable de carotte, haricot blanc et fromage fondu Vache qui rit	Pané moelleux au gouda	Gratin de potiron	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Beignet fourré chocolat noisette
Mercredi 22	Chou blanc râpé	Hoki MSC sauce bonne femme (crème, carotte, champignon, oignon)	Semoule BIO	Bûche du Pilat	Fruit
Jeudi 23	Velouté Dubarry (chou-fleur BIO)	Rôti de dinde LR au jus	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille
Vendredi 24	Salade de riz BIO composée (maïs, poivron & brunoise de légumes)	Beignets de calamars & tranche de citron	Poêlée de carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit

MENU VÉGÉTARIEN

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Panais râpé, vinaigrette aux herbes	Galette d'épeautre BIO	Purée de pommes de terre	Brie du Vilet 	Fruit
Tartinable de carotte, haricot blanc et fromage fondu Vache qui rit	Pané moelleux au gouda	Gratin de potiron	Yaourt nature BIO & dosette de sucre	Beignet fourré chocolat noisette
Chou blanc râpé	Fondant au fromage de brebis CNE	Semoule BIO	Bûche du Pilat	Fruit
Velouté Dubarry (chou-fleur BIO)	Raviolis chèvre, huile d'olive & tomate (plat complet)	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille	
Salade de riz BIO composée (maïs, poivron & brunoise de légumes)	Beignets sticks de mozzarella	Poêlée de carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit

\* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge - CNE : Cuisiné par nos équipes -

Menu végétarien

Du 27 février au 3 mars 2023

**MENU DE LA VILLE DU CREUSOT**

**MENU STANDARD**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Céleri rémoulade	Echine demi-sel sauce dijonnaise *	Lentilles vertes BIO	Fourme d'Ambert AOP	Fruit
Mardi 28	Salade de boulgour BIO (brunoise de légumes & huile d'olive)	Merlu MSC sauce fines herbes (ciboulette, persil & thym)	Petits pois mijotés	Emmental stick	Liégeois au chocolat
Mercredi 1	Feuilleté au fromage fondu	Escalope de dinde LR sauce façon tandoori (oignons, crème & épices)	Haricots beurre	Fromage frais Saint-Môret	Flan saveur vanille nappé de caramel
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 2	Velouté de potiron au fromage fondu Vache qui rit	Omelette aux fines herbes CNE (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées	Fromage frais Chanteneige	Fruit
Vendredi 3	Carottes râpées	Bœuf IGP issu du Grand Autunois bourguignon  	Chou-fleur BIO persillé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Poti'oranger CNE

**MENU VÉGÉTARIEN**

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Céleri rémoulade	Dahl de lentilles vertes BIO (plat complet)		Fourme d'Ambert AOP	Fruit
Salade de boulgour BIO (brunoise de légumes & huile d'olive)	Clafoutis CNE carottes BIO au cumin (plat complet)		Emmental stick	Liégeois au chocolat
Feuilleté au fromage fondu	Tarte aux poireaux	Haricots beurre	Fromage frais Saint-Môret	Flan saveur vanille nappé de caramel
Velouté de potiron au fromage fondu Vache qui rit	Omelette aux fines herbes CNE (œufs BIO)	Pommes de terre sautées	Fromage frais Chanteneige	Fruit
Carottes râpées	Samoussas de légumes	Chou-fleur BIO persillé	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Poti'oranger CNE