

Menu école de Champlong

du 23-févr. au 27-févr.



Lundi :

Salade de blé aux petits légumes ou Salade de lentilles vertes aux herbes

Filet de poisson & sa sauce citronnée



Poêlée de petits pois BIO ou Haricots verts aux herbes

Emmental

Compote de pommes & poires

Mardi :

Carnaval

Salade de riz aux petits légumes ou Salade de boulgour aux herbes fraîches

Poulet pané

Epinard à la crème ou Poêlée de carottes BIO

Mimolette

Beignet de Carnaval



Mercredi :

Carottes 'BIO' râpées à la vinaigrette citronnée

Sauté de bœuf VBF aux carottes

Pommes vapeur

Yaourt BIO aromatisé

Fruit de saison 'BIO'

Jeudi :

Salade verte aux croûtons & vinaigrette

Pennes BIO LOCAL à la bolognaise

Plat complet

Edam

Fruit de saison 'BIO-LOCAL'

Vendredi :

Menus Végétarien

Chou rouge émincé et vinaigrette persillée ou Avocat vinaigrette

Dahl de lentilles verte BIO à l'Indienne et Riz 'BIO'
(Plat complet végétarien)

Fromage blanc nature 'BIO'

Fruit de saison 'LOCAL'





Mardi 24 février 2026

**On fête le Carnaval
au restaurant scolaire**

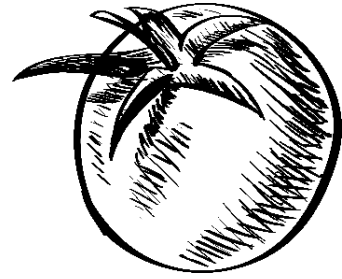
mrs



Menu école de Champlong




du 2-mars au 6-mars




Lundi :

Salade verte & vinaigrette

Saucisse VF grillée au jus 

Frites


Pont l'Evêque



Fruit de saison BIO 




Mardi :

Taboulé à l'Oriental ou Salade de pommes de terre & vinaigrette

Cuisse de poulet 'LABEL ROUGE' grillé au jus 

 Poêlée de brocolis BIO ou Pôlée de carottes BIO 


Cantal 'AOC' 

Marbré chocolat vanille





Mercredi :

Salade de pepinettes aux herbes

Sauté de veau VOF à la crème 


Gratin de courge


Fromage blanc BIO nature 

Fruit de saison 'BIO' 

Jeudi :


Menu végétarien

 Endives 'LOCAL' émincées ou Chou blanc émincé à la vinaigrette

Lasagnes à la bolognaise végétale BIO 

Plat végétarien complet

Fromage à tartiner



Fruit de saison 'BIO' 





Vendredi :

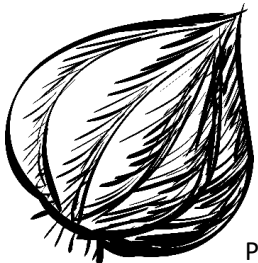
Pizza Margarita à la tomate

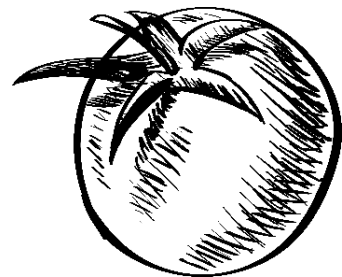
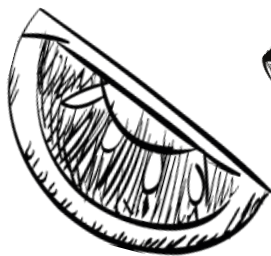
Filet de poisson & sa sauce à l'aneth

 Poêlée de haricots vert BIO ou Chou fleur BIO à la béchamel 

Yaourt BIO aromatisé 

Fruit de saison 'LOCAL' 

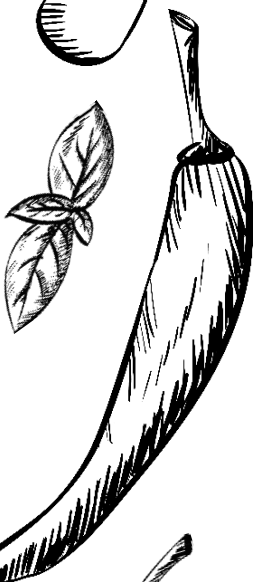






Menu école de Champlong

du 9-mars au 13-mars


Lundi :





Avocat vinaigrette ou Salade d'endives & vinaigrette persillée
 Emincé de bœuf 'VBF' façon Wok 
 Farfales à l'huile d'olive
 Tomme
 Fruit de saison 'BIO' 

Mardi :

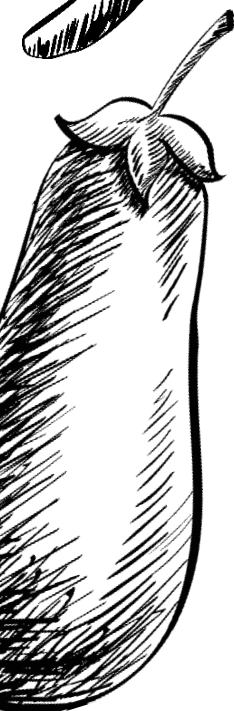
Menu végétarien




 Coleslaw 'LOCAL' en vinaigrette ou Celeri à la rémoulade
 Chili Sin carné aux haricots rouges (Haricots rouges, maïs, concassé de tomates et poivron)

 Riz BIO
 Emmental
 Compote de pommes 'BIO' 




Mercredi :








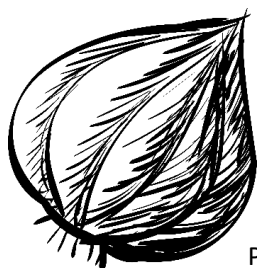
Meli Melo de salade & vinaigrette
 Steak haché VBF au jus 
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt BIO aromatisé 
 Fruit de saison 'BIO-LOCAL' 

Jeudi :

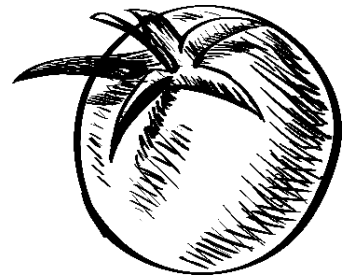
Quiche au fromage 'Maison'
 Filet de poisson & sa sauce aux crustacés
 Petit pois BIO mijotés ou Poêlée de potimarron
 Edam
 Crème à la vanille

Vendredi :

 Salade de pommes de terre 'BIO' tout simplement ou Salade de riz 'BIO' aux petits légumes 
 Cordon bleu
 Poêlée de carottes BIO ou Epinard à la béchamel
 Fromage blanc nature 'BIO' 
 Fruit de saison 'BIO' 



mrs



Menu école de Champlong

du 16-mars au 20-mars



Lundi :

Menus Végétarien



Salade verte 'LOCAL' et ses croûtons ou

Quenelles 'Région' à la sauce tomate

Riz 'BIO' façon pilaf

Fromage à tartiner

Fruit de saison 'BIO'



Mardi :

Taboulé à l'Oriental ou Salade de boulgour aux herbes fraîches

Poisson pané



Gratin de brocolis BIO ou Poêlée de légumes

Yaourt BIO aromatisé

Gaufre au sucre

Mercredi :

Salade de penne BIO-LOCAL tout simplement

Bourguignon de bœuf VBF

Poêlée de carottes

Cantal 'AOC'

Crème chocolat

Jeudi :



Carottes 'BIO' râpées à la vinaigrette citronnée ou Radis à croquer

Filet de poisson & sa sauce aux crustacés

Frites ou

Saint Nectaire 'AOC'

Fruit de saison 'BIO'

Vendredi :

Salade de pépinettes aux herbes ou Salade de lentilles verte BIO

Sauté de poulet BBC & sa sauce crème

Poêlée de courge ou Poêlée de chou fleur & romanesco

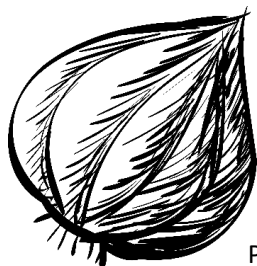
Fromage blanc nature 'BIO'

Fruit de saison 'LOCAL'

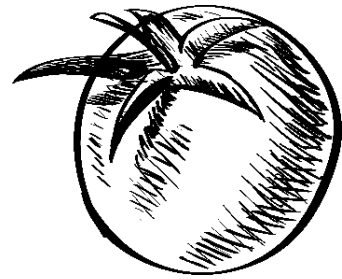
Pain frais BIO de la Boulangerie Artisanale JOSEPH situé à Saint Cyr au Mont d'Or

JOSEPH

* Sous réserve des possibilités d'approvisionnement



mrs



Menu école de Champlong


du 23-mars au 27-mars



Lundi :


Menus Végétarien

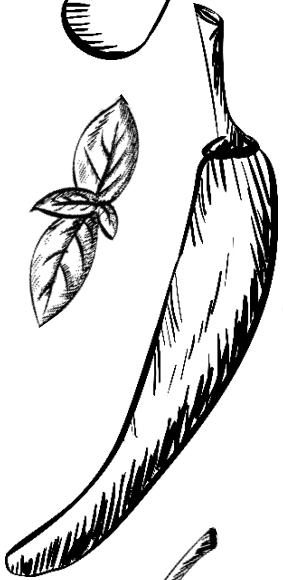
Avocat vinaigrette ou Chou blanc émincé à la vinaigrette

Pâtes à la bolognaise végétarienne 'BIO' 

Plat complet végétarien


Emmental

Fruit de saison 'BIO' 




Mardi :

Velouté de carottes

Blanquette de veau 'VOF' à l'ancienne 


Pommes vapeur à l'huile d'olive

Fromage à tartiner

Fruit de saison 'BIO-LOCAL' 

Mercredi :

Taboulé de semoule aux petits légumes

Pilon de poulet 'BBC' 

Brocolis à l'huile d'olive

Tomme

Compote de poires


Jeudi :

Animation Cyclade

Salade de concombre ou Salade verte & ses crudités

Poisson à la Grecque

Riz aux petits légumes

Fromage blanc nature 'BIO' 


Gâteau grec à l'orange




Vendredi :

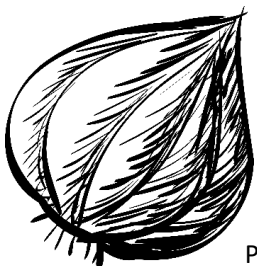
Feuilleté au fromage ou


Filet de poisson & sa sauce persillée

Gratin de courge ou Poêlée de légumes 'LOCAL' 

Yaourt 'BIO' aromatisé 

Crème dessert



Pain frais BIO  de la Boulangerie Artisanale JOSEPH situé à Saint Cyr au Mont d'Or

JOSEPH

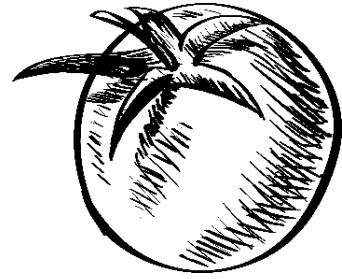
* Sous réserve des possibilités d'approvisionnement

Jeudi 26 mars 2026

Escale
dans les
Cyclades

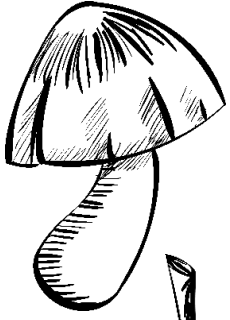
SUR TON RESTAURANT SCOLAIRE

mrs




Menu école de Champlong

du 30-mars au 3-avr.





Lundi :

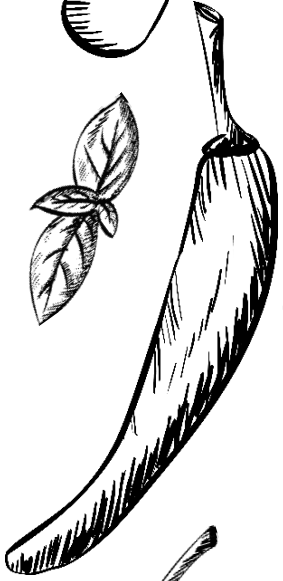
Jeunes pousses d'épinard & vinaigrette ou Meli Melo de salade & vinaigrette

Steak haché VBF au jus 


Frites


Fromage blanc nature 'BIO' 

Compote de pommes 'BIO' 




Mardi :

Salade de coquillettes tout simplement ou Salade de lentilles verte BIO 


Sauté de poulet 'BBC' au curry 


Poêlée de courgettes ou Fondue de poireaux


Cantal AOC 

Crème aux œufs

Mercredi :

Carottes BIO râpées & vinaigrette citronnée 


Emincé de bœuf VBF aux épices 

Riz 'BIO' façon pilaf 



Brie

Fruit de saison 'BIO' 

Jeudi :

 Salade verte 'LOCAL' & ses crudités ou

Filet de poisson & sa sauce ciboulette

 Haricots verts 'BIO' au jus ou Poêlée de carottes 'BIO' 


Mimolette


Moelleux à la vanille


Vendredi :

Menus Végétarien

Taboulé à l'Oriental ou Salade de pepinettes aux herbes

Omelette 'BBC' aux herbes fraîches 

 Petits pois BIO mijotés ou Epinard à la crème

Yaourt 'BIO' aromatisé 

Fruit de saison 'LOCAL' 

