

# Menus du 6 janvier au 7 mars 2025

api

GRAND  
REIMS  
COMMUNAUTÉ URBAINE

Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé



## MEILLEURS VOEUX POUR 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
JANVIER 2025 du 6 au 10	CAROTTES (HVE, locales) RÂPÉES VINAIGRETTE  RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE  BRIE EN POINTE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  SAUCISSE DE STRASBOURG* CHOUROUTE (CHOU ET POMMES DE TERRE)  EMMENTAL (à portionner) POMME	SALADE VERTE VINAIGRETTE  TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE  VERRE DE LAIT BIO (à portionner) GALETTE DES ROIS (à portionner)	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY  PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE
du 13 au 17	CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU CUMIN POMMES DE TERRE SAUTÉES COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales, HVE) VINAIGRETTE  LASAGNES AUX ÉPINARDS  CANTAL AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  CARBONADE DE BOEUF (OF) CAROTTES VICHY  SAMOS KAKI	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE TANDOORI HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POMMES CANNELLE DU CHEF (à portionner)
du 20 au 24	TABOULÉ CRÉOLE (semoule bio) MÉLANGE DE RIZ BIO ET MAIS VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POMME	CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLES VERTES TOMME BLANCHE (à portionner) FLAN VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	<b>On passe à l'orange !</b> VELOUTÉ DE CAROTTES ET CROÛTONS (à portionner)  GRATIN DE COQUILLETES BIO (locales) AUX DÉS DE VOLAILLE, AU POTIRON ET AU CHEDDAR MIMOLETTE (à portionner) ORANGE
du 27 au 31	COLESLAW VINAIGRETTE (carottes et chou locaux) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON BEIGNET DE CHOU-FLEUR GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE SUISSE FRUITÉ CLÉMENTINE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (régional) FAÇON COLOMBO JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) CRÊPE DE LA CHANDELEUR
FÉVRIER 2025 du 3 au 7	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE BUTTERNUT EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>Kebab party</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE PAIN PITA, LAMELLES KEBAB ET SAUCE PITA POTATOES SAMOS MILKSHAKE BANANE BIO CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
<b>VACANCES D'HIVER : du 8 au 23 février 2025</b>				
du 24 au 28	SALADE CAMPAGNARDE (PDT, oeuf, cornichon) POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC ET CITRON HARICOTS VERTS BIO OIGNONS ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) POMME	CÉLÉRI RÂPÉ (HVE, local) VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE (à portionner) ÉCLAIR CHOCOLAT	RILLETTES DE THON JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE NOISETTE ET KETCHUP SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME PASSION	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) YAOURT SUCRÉ
MARS 2025 du 3 au 7	CAROTTES RÂPÉES (HVE, locales) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POIRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME PURÉE DE POTIMARRON MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	CAKE MOZZARELLA-BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE PETITS POIS AU JUS YAOURT SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE

\*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

# MENUS DU 6 JANVIER AU 7 MARS 2025

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JANVIER 2025	DU 6 AU 10					OEUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE	BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ ET SAUCE TARTARE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE FAÇON TARTIFLETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 13 AU 17			SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 20 AU 24		SAUCISSE DE VOLAILLE			GRATIN DE COQUILLETES BIO, POTIRON ET CHEDDAR	PLAT SANS PORC
		PANÉ FROMAGER	OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR			PLAT VEGETARIEN
	DU 27 AU 31	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	FÉVRIER 2025	DU 3 AU 7			OEUF DUR BIO MAYONNAISE		
			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC	
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR			OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS ET SAUCE PITA	PLAT VEGETARIEN	
DU 24 AU 28					OEUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
	PANÉ FROMAGER	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	JAMBON DE DINDE	PLAT SANS PORC		
				BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ		PLAT VEGETARIEN	
MARS 2025	DU 3 AU 7				SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."