Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Légende :

Produit local et/ou régional — BIO — Produits ou ingrédients labellisé

Paysages de la Champagne — communauté de communes

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Novembre	06/11/26	Salade verte et vinaigrette	Pizza au fromage (Découpe)	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Potage de potimarron
		Lasagnes au boeuf	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons	Coquillettes BIO sauce napolitaine et emmental râpé BIO	Beignet de calamars à la romaine
	au		Petits pois CE2 et carottes HVE (locales)		Chou fleur CE2 béchamel
	02/11/26	Camembert BIO (Découpe)	Yaourt nature Bio	Cantal AOP (Découpe)	Vache qui rit BIO
		Crème dessert chocolat	Kiwi	Banane BIO	Gâteau d'anniversaire poire - chocolat du chef (Découpe)
	13/11/26	Celeri râpé HVE (local) vinaigrette façon rémoulade	Salade verte et vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise	Taboulé (semoule bio)
		Tortellonis tomate mozarella BIO sauce crème	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)	Dos de colin d'alaska MSC sauce tomate	Rôti de dinde HVE sauce aux Herbes de Provence
	au		Purée de pommes de terre (locales) et potiron	Pâtes Casaresses (locales)	Haricots verts BIO ail et persil
	09/11/26	Fromage blanc sucré	Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Edam BIO (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)
		Salade de fruits au sirop	Fruit de saison BIO	Pomme (locale)	Compote pomme banane
	20/11/26	Mélange de carotte HVE (locales) et chou râpé sauce mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette	Velouté de potimarron	Salade verte vinaigrette
		Filet de colin MSC façon tajine	Paupiette au veau sauce au paprika	Omelette BIO	Saucisse de Toulouse*
	au	Semoule BIO	Brocolis et pommes de terre (locales) à la béchamel	Petits pois CE2 au bouillon	Pommes de terre rissolées
	16/11/26	Coulommiers (Découpe)	Yaourt brassé sucré (local)	Gouda BIO (Découpe)	Carré de Ligueil
		Fromage blanc sucré	Poire	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche pommes Bio ananas
					Bar à soupe
	27/11/26	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette façon cocktail	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	***Velouté de potimarron aux 4 épices et croûtons***
		Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur	Chili sin carné (riz bio)	Boulettes Ardennaises* (boeuf, porc, pommes de terre) (locales)	Jambon blanc* (issu de porc LR) froid
	au	Pommes noisettes		Haricots beurres persillés	Coquillettes BIO
	23/11/26	Tomme blanche BIO (locale) (Découpe)	Mimolette (Découpe)	Yaourt sucré Bio	Emmental BIO râpé
		Fruit de saison	Banane bio	Brownies (noix de pécan) (Découpe)	Poire
Décembre	04/12/26	Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Pizza au fromage (Découpe)	Céleri râpé HVE (local) vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
		Filet de colin MSC sauce citron	Sauté de boeuf sauce façon Bourguignon	Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois BIO	Rôti de dinde HVE sauce tex Mex
	au	Haricots verts BIO persillés	Carottes rondelles HVE (locales)		Riz BIO
	30/11/26	Caprice des Dieux (local) (Découpe)	Chanteneige BIO	Emmental (Découpe)	Camembert BIO (Découpe)
		Pomme (locale)	Clémentine	Yaourt aromatisé	Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	11/12/26	Carottes râpées HVE (locales) vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte vinaigrette	Potage de petits pois CE2
		Filet de Colin MSC sauce tomate	Boudin blanc* IGP de Rethel (local)	Fusilis BIO à la bolognaise	CC Gratin de pommes de terre (locales) au fromage à tartiflette
	au	Semoule BIO	Purée de pommes de terre (locales) et potiron		
	07/12/26	Brie en pointe (Découpe)	Cantal AOP (Découpe)	Emmental râpé	Gouda BIO (Découpe)
		Crème dessert vanille (locale)	Kiwi BIO	Orange BIO	Clémentine
	18/12/26	Mélange de carottes HVE locales et chou blanc vinaigrette	Lentilles Bio (locales) vinaigrette	**Menu de Noël** 	Salade verte vinaigrette
		Sauté de porc* sauce moutarde	Filet de colin d'Alaska MSC sauce à l'orange		Lasagne de légumes BIO
	au	Pommes de terre sautées	Haricots verts BIO à l'ail		
	14/12/26	Camembert BIO (Découpe)	Edam (Découpe)		Mimolette Bio (Découpe)
		Compote pomme passion	Fruit de saison Bio		Yaourt brassé sucré (local)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

"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."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS