



### SEMAINE AUX COULEURS DES ANNEAUX OLYMPIQUES

# MENUS DES ECOLES JUILLET 2024

## VACANCES SCOLAIRES

Menu	Menu	Menu	Menu	Menu
MENU NOIR	MENU JAUNE	MENU BLEU	MENU ROUGE	MENU VERT
<b>Lundi 1er Juillet</b> Emincé de bœuf au jus / <b>Filet de merlu, sauce crème</b> <b>Haricots verts BIO</b> et champignons Tomme noire à la coupe Mousse au chocolat Baguette et beurre Fruit frais	<b>Mardi 02 Juillet</b> <b>Filet de hoki MSC</b> , sauce curry Duo de carottes jaunes et oranges <b>Yaourt au citron BIO</b> <b>Banane BIO</b> Pain de mie et barre de chocolat Purée pomme fraise	<b>Mercredi 03 Juillet</b> <b>Escalope de dinde BBC</b> , sauce au bleu / <b>Omelette fraîche nature</b> Pommes noisette Bleu des Dômes <b>Prune BIO</b> Baguette et confiture de fraise Yaourt nature	<b>Jeudi 04 Juillet</b> Tomate farcie au bœuf / <b>Tomate farcie veggie</b> <b>Riz créole BIO</b> <b>Yaourt à la framboise BIO</b> <b>Pastèque BIO</b> Brioche Lait au chocolat	<b>Vendredi 05 Juillet</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Parmentier aux épinards Iceberg vinaigrette <b>Fromage frais nature BIO</b> Purée de <b>pomme HVE</b> Baguette et mimolette Fruit frais
<b>Lundi 08 Juillet</b> Carbonara de légumes (carottes, champignons, crème) <b>Torti BIO</b> Edam Melon Barre Marbrée Yaourt aromatisé	<b>Mardi 09 Juillet</b> Rôti de bœuf froid mayonnaise/ <b>Filet de lieu MSC</b> , sauce estragon Petits pois aux oignons <b>Fromage frais nature BIO</b> Fruit frais Pain de mie et confiture d'abricot Purée pomme-banane	<b>Mercredi 10 Juillet</b> <b>Tomates BIO</b> mozzarella Nuggets de poulet / <b>Nuggets de poisson</b> <b>Haricots plats BIO</b> persillés Purée <b>pomme-abricot HVE</b> Baguette et Délice Emmental Fruit frais	<b>Jeudi 11 Juillet</b> <b>REPAS FROID VEGETARIEN</b> Salade de lentilles, œuf et carottes vinaigrette <b>Brie BIO</b> à la coupe Glace vanille-chocolat Baguette et beurre Fruit frais	<b>Vendredi 12 Juillet</b> <b>Courgettes râpées BIO</b> vinaigrette <b>Filet de hoki MSC</b> , sauce crème <b>Pommes de terre et brocolis BIO</b> <b>Yaourt nature BIO</b> Viennoise Fruit frais
<b>Lundi 15 Juillet</b> <b>Concombres BIO</b> crème ciboulette Sauté de bœuf, sauce catalane/ <b>Filet de lieu MSC</b> , sauce tomate <b>Chou-fleur BIO</b> persillé <b>Yaourt à la vanille BIO</b> Baguette et Gouda Fruit frais	<b>Mardi 16 Juillet</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Falafels (boulettes de pois chiches, fèves, menthe, coriandre) <b>Semoule de blé BIO</b> aux courgettes <b>Saint Nectaire AOP</b> à la coupe Fruit frais Baguette et miel Yaourt nature	<b>Mercredi 17 Juillet</b> <b>Filet de colin MSC</b> , beurre à l'échalote <b>Epinards et pommes de terre BIO</b> <b>Fromage frais nature BIO</b> Gâteau marbré du chef Pain au lait Fruit frais	<b>Jeudi 18 Juillet</b> Quiche du chef aux fromages (emmental, bleu) Iceberg vinaigrette <b>Yaourt nature BIO</b> Fruit frais Corn Flakes Lait nature	<b>Vendredi 19 Juillet</b> <b>REPAS FROID</b> Macédoine de légumes au thon vinaigrette Mimolette <b>Pastèque BIO</b> Pain de mie et beurre Purée <b>pomme-abricot HVE</b>
<b>Lundi 22 Juillet</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> Ratatouille et pois chiches <b>Pommes de terre vapeur BIO</b> <b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe Fruit frais BIO Barre Bretonne Lait au chocolat	<b>Mardi 23 Juillet</b> Radis beurre Sauté de veau au thym / <b>Filet de lieu MSC au thym</b> Blettes à la béchamel <b>Fromage frais aromatisé BIO</b> Baguette et Fraidou Fruit frais	<b>Mercredi 24 Juillet</b> <b>REPAS FROID</b> Salade de perles, maïs, tomate et concombre à la menthe <b>Vache qui rit BIO</b> Beignet aux pommes Baguette et beurre Fruit frais	<b>Jeudi 25 Juillet</b> <b>Poulet LR</b> rôti au jus / <b>Filet de hoki MSC</b> , beurre citron <b>Carottes BIO</b> persillés Emmental <b>Fruit frais BIO</b> Pain de mie et pâte à tartiner Petit Suisse nature	<b>Vendredi 26 Juillet</b> <b>OUVERTURE DES JO : MENU ENFLAMME</b> <b>Tomates BIO</b> et dés de brebis vinaigrette <b>Filet de colin MSC</b> , sauce orientale <b>Riz BIO</b> pilaf safrané Glace vanille-fraise Viennoise Fruit frais
<b>Lundi 29 Juillet</b> Steak haché de bœuf au jus / <b>Filet de lieu MSC sauce thym</b> <b>Courgettes BIO</b> béchamel Gouda Fruit frais Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature	<b>Mardi 30 Juillet</b> <b>MENU VEGETARIEN</b> <b>Chou-fleur BIO</b> , béchamel à l'emmental <b>Pommes de terre vapeur BIO</b> Yaourt aromatisé <b>Fruit frais BIO</b> Baguette et beurre Lait au chocolat	<b>Mercredi 31 Juillet</b> <b>REPAS FROID</b> Aiguillettes de poulet froides / <b>Œufs durs</b> Salade de <b>concombres BIO</b> , maïs et betteraves vinaigrette <b>Fromage frais nature BIO</b> <b>Fruit frais BIO</b> Viennoise Purée pomme-pêche	<b>Jeudi 1er Août</b> <b>Filet de lieu MSC</b> , sauce paprika <b>Torti BIO</b> Fraidou Eclair à la vanille Pain de mie et barre de chocolat Fruit frais	<b>Vendredi 02 Août</b> <b>REPAS FROID</b> Surimi sauce cocktail Taboulé du chef (semoule, poivrons, tomate, oignons, menthe) <b>Yaourt mixé à la pêche BIO</b> Purée pomme-fraise Pompom cacao Fruit frais

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements. La liste des allergènes est consultable sur le site de la ville de Châtillon et dans chaque école.

#### Produits utilisés :

Origine des viandes bovines, porcines et volaille : nées, élevées et abattues en France. Œufs : plein air.

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.

#### Légende :

Produits labellisés : LR, BBC, IGP, AOP, AOC, HVE MSC (pêche durable)

Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters

D'après la charte olympique, règle 8 : "Le symbole olympique se compose de cinq anneaux entrelacés de dimensions égales (les anneaux olympiques), employés seuls, en une ou cinq couleurs." Ils ont été présentés pour la 1ère fois en 1913. Les 5 couleurs représentent 5 continents du monde.

Du 1er au 05 juillet, nos menus se parent chaque jour de la couleur d'un des anneaux. Les enfants sont invités à s'habiller de la même couleur.

