

MENUS DES ECOLES AVRIL 2025

VACANCES SCOLAIRES

Lundi 31 Mars	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Jambon blanc (porc) / Filet de lieu MSC, sauce paprika</p> <p>Coquillettes BIO à l'emmental</p> <p>Purée de pomme BIO de la Sarthe</p> <p>Pain de mie et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>	Lundi 07 Avril	<p>Fricassée de dinde VF au jus / Filet de merlu à l'échalote</p> <p>Salsifis à la tomate</p> <p>Délice chèvre</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Petit Suisse nature</p>	Lundi 14 Avril	<p>Filet de lieu MSC, sauce paprika</p> <p>Purée de brocolis BIO et pomme de terre</p> <p>Samos</p> <p>Kiwi</p> <p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt nature</p>	Lundi 21 Avril	<p>FERIE</p> 	Lundi 28 Avril	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Yaourt au citron BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et Bonbel</p> <p>Lait au chocolat</p>	Mardi 1er Avril	<p>POISSON D'AVRIL !</p> <p>Brandade de colin MSC à la patate douce</p> <p>Icerberg vinaigrette</p> <p>Saint Neactaire AOP à la coupe</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Pain au lait</p> <p>Fruit frais*</p>	Mardi 08 Avril	<p>Radis, beurre</p> <p>Sauté de bœuf VBF RAV aux olives / Filet de hoki MSC aux olives</p> <p>Chou-fleur BIO à la béchamel</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>Galettes Bretonnes</p> <p>Fruit frais*</p>	Mardi 15 Avril	<p>Cœur de laitue aux croûtons vinaigrette</p> <p>Haché au veau, sauce tomate / Filet de merlu sauce tomate</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Fruit frais</p>	Mardi 22 Avril	<p>Filet de lieu MSC, sauce tomate</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Fruit frais</p> <p>Baguette et Edam</p> <p>Purée de pomme HVE</p>	Mardi 29 Avril	<p>REPAS DE PÂQUES</p> <p>Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Pavé de colin MSC à la bordelaise</p> <p>Flageolets cuisinés</p> <p>Edam BIO</p> <p>Gâteau du chef aux carottes</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fruit frais*</p>	Mercredi 02 Avril	<p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Chou romanesco à la béchamel</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Céréales Miel Pops</p> <p>Lait nature</p>	Mercredi 09 Avril	<p>Tomate farcie (bœuf, dinde) / Pavé de colin MSC à la provençale</p> <p>Boulgour BIO à la julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Purée de pomme HVE</p>	Mercredi 16 Avril	<p>Lentilles vertes BIO cuisinées (carottes, oignons)</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Bûche au chèvre à la coupe</p> <p>Purée de pomme HVE</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fruit frais</p>	Mercredi 23 Avril	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Merguez (bœuf et agneau) / Filet de merlu, sauce curry</p> <p>Semoule de blé aux courgettes BIO</p> <p>Fromage frais nature BIO</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fruit frais</p>	Mercredi 30 Avril	<p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Meunière de poisson blanc MSC</p> <p>Pommes de terre BIO persillées</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Pain de mie et miel</p> <p>Fruit frais</p>	Jeudi 03 Avril	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au jus / Filet de hoki MSC au thym</p> <p>Haricots verts BIO aux champignons</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit frais</p> <p>Baguette et Délice Emmental</p> <p>Purée pomme-fraise</p>	Jeudi 10 Avril	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Blanquette de haricots blancs (carotte, champignons)</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Camembert BIO à la coupe</p> <p>Fruit frais</p> <p>Viennoise</p> <p>Lait au chocolat</p>	Jeudi 17 Avril	<p>Poulet VF rôti au jus / Filet de hoki MSC, beurre citron</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Ananas frais</p> <p>Pain de mie et Fraidou</p> <p>Purée pomme-banane</p>	Jeudi 24 Avril	<p>Emincé de bœuf VBF RAV, sauce caramel / Filet de hoki MSC, beurre blanc</p> <p>Haricots verts BIO persillées</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Purée pomme-pêche</p>	Jeudi 1er Mai	 <p>FERIE</p>	Vendredi 04 Avril	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Pois chiches, carottes et courgettes aux épices cajun</p> <p>Blé BIO</p> <p>Gouda BIO à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	Vendredi 11 Avril	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Gratin de saumon MSC sauce crème</p> <p>Pommes de terre vapeur BIO</p> <p>Yaourt à la framboise BIO</p> <p>Pain de mie et St Paulin</p> <p>Fruit frais*</p>	Vendredi 18 Avril	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Crousti' fromage emmental</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Petit Suisse nature</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait au chocolat</p>	Vendredi 25 Avril	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Riz pilaf BIO à la tomate</p> <p>Rondelé BIO</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature</p>	Vendredi 02 Mai	<p>Ravioli au saumon</p> <p>Délice emmental</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Gaufre Flash</p> <p>Purée de poire</p>
---------------	---	----------------	---	----------------	--	----------------	---	----------------	--	-----------------	---	----------------	--	----------------	---	----------------	--	----------------	--	-------------------	--	-------------------	---	-------------------	---	-------------------	--	-------------------	---	----------------	--	----------------	---	----------------	---	----------------	---	---------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-------------------	---	-----------------	---

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 volailles : nées, élevées et abattues en France.

Œufs : plein air.

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.

Légende :

Produits labellisés : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, BBC (Bleu Blanc Cœur) MSC (pêche durable).

Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters

*Aide UE à destination des écoles



*Source : librairie AEDEM