

MENUS DES ECOLES MAI 2025

Lundi 05 Mai	Parmentier de bœuf VBF / Parmentier de colin MSC Icerberg vinaigrette Edam BIO Fruit frais BIO	Mardi 06 Mai	MENU VEGETARIEN Concombres BIO façon tzaziki Ratatouille aux pois chiches Riz créole BIO Gélibié au chocolat <i>Pain de mie et fromage Le Carré</i> <i>Fruit frais*</i>	Mercredi 07 Mai	Filet de colin MSC pané et citron Haricots verts BIO persillés Munster AOP à la coupe Fruit frais BIO	Jeudi 08 Mai	FERIE 	Vendredi 09 Mai	Filet de hoki MSC , sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO
	<i>Baguette et barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature</i>		<i>Pain de mie et fromage Le Carré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
	Omelette fraîche nature BBC Epinars BIO béchamel Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO		Poulet VF rôti au jus / Saumon MSC , beurre citron Brocolis BIO persillés Gouda à la coupe Purée de poire <i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		Radis beurre Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Pavé de colin MSC bordelaise Haricots blancs à la tomate et aux carottes Vache Picon <i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		REPAS ANTILLAIS Filet de lieu MSC du chef (poivrons, oignon) Riz créole BIO Yaourt à la vanille BIO Ananas frais <i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
	<i>Brioche</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
Lundi 12 Mai	Omelette fraîche nature BBC Epinars BIO béchamel Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO	Mardi 13 Mai	Poulet VF rôti au jus / Saumon MSC , beurre citron Brocolis BIO persillés Gouda à la coupe Purée de poire <i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>	Mercredi 14 Mai	Radis beurre Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Pavé de colin MSC bordelaise Haricots blancs à la tomate et aux carottes Vache Picon <i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>	Jeudi 15 Mai	REPAS ANTILLAIS Filet de lieu MSC du chef (poivrons, oignon) Riz créole BIO Yaourt à la vanille BIO Ananas frais <i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>	Vendredi 16 Mai	MENU VEGETARIEN Bolognaise de légumes (courgettes, aubergines, carottes, sauce tomate) Fusilli BIO Saint Neactaire AOP à la coupe Fruit frais BIO
	<i>Baguette et barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
	Gratin de saumon MSC aux crustacés (crevettes, moules, champignons, sauce crème) Boulgour BIO à la julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) Mimolette Fruit frais BIO		Carottes râpées BIO vinaigrette Emincé de bœuf VBF RAV au curry / Filet de lieu MSC sauce curry Lentilles vertes BIO cuisinées (carottes, oignons) Yaourt velouté aux fruits <i>Pain de mie et Fraidou</i> <i>Fruit frais*</i>		Clafoutis du chef carotte, courgette et pomme de terre BIO Cœur de laitue vinaigrette Brebicrème Fruit frais BIO		Saucisse de Francfort (volaille UE) / Nuggets de poisson Purée de courgette et pomme de terre Fromage frais au fruit BIO Fruit frais BIO		
	<i>Brioche</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
Lundi 19 Mai	Gratin de saumon MSC aux crustacés (crevettes, moules, champignons, sauce crème) Boulgour BIO à la julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) Mimolette Fruit frais BIO	Mardi 20 Mai	Carottes râpées BIO vinaigrette Emincé de bœuf VBF RAV au curry / Filet de lieu MSC sauce curry Lentilles vertes BIO cuisinées (carottes, oignons) Yaourt velouté aux fruits <i>Pain de mie et Fraidou</i> <i>Fruit frais*</i>	Mercredi 21 Mai	Clafoutis du chef carotte, courgette et pomme de terre BIO Cœur de laitue vinaigrette Brebicrème Fruit frais BIO	Jeudi 22 Mai	Saucisse de Francfort (volaille UE) / Nuggets de poisson Purée de courgette et pomme de terre Fromage frais au fruit BIO Fruit frais BIO	Vendredi 23 Mai	MENU VEGETARIEN Pizza du chef aux 3 fromages Iceberg vinaigrette Yaourt nature BIO Purée de pomme BIO de la Sarthe <i>Baguette et confiture de fraise</i> <i>Fruit frais*</i>
	<i>Baguette et barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
	<i>Brioche</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
	<i>Brioche</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais*</i>		<i>Baguette et miel</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Baguette et Bonbel</i> <i>Purée pomme-banane</i>		
Lundi 26 Mai	Filet de hoki MSC , sauce ciboulette Semoule de blé aux courgettes BIO Fromage fondu Le Carré Fruit frais BIO	Mardi 27 Mai	Rôti de bœuf VBF RAV froid / Omelette fraîche nature BBC Salsifis à la tomate Camembert BIO à la coupe Fruit frais BIO	Mercredi 28 Mai	MENU VEGETARIEN Œuf dur mayonnaise Curry de pois chiches et carottes au lait de coco Riz créole BIO Yaourt mixé à la fraise BIO	Jeudi 29 Mai	FERIE 	Vendredi 30 Mai	Filet de hoki MSC , sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
Lundi 26 Mai	Filet de hoki MSC , sauce ciboulette Semoule de blé aux courgettes BIO Fromage fondu Le Carré Fruit frais BIO	Mardi 27 Mai	Rôti de bœuf VBF RAV froid / Omelette fraîche nature BBC Salsifis à la tomate Camembert BIO à la coupe Fruit frais BIO	Mercredi 28 Mai	MENU VEGETARIEN Œuf dur mayonnaise Curry de pois chiches et carottes au lait de coco Riz créole BIO Yaourt mixé à la fraise BIO	Jeudi 29 Mai	FERIE 	Vendredi 30 Mai	Filet de hoki MSC , sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		
	<i>Baguette et beurre</i> <i>Lait au chocolat</i>		<i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Fromage frais nature</i>		<i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>		<i>Pompon chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>		

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 : 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