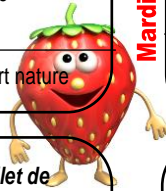


A O U T 2 0 2 2

Lundi 01 aout

Sauté de bœuf Tandoori (lait coco, crème épices tandoori) / **Filet de lieu Tandoori**
Pommes de terre & carottes
Cantal à la coupe
Nectarine BIO

Baguette et miel / Yaourt nature



Mardi 02 aout

MENU VEGETARIEN

Dahl de lentilles corail (lait de coco, cumin, curcuma, massala, gingembre)
Riz BIO
Fromage blanc nature BIO
Pêche BIO

Baguette et confiture d'abricot / Lait chocolaté

Mercredi 03 aout

Sauté d'agneau au thym / **Omelette nature**
Haricots verts persillés
Yaourt citron BIO
Abricots BIO

Pain de mie et vache qui rit / Jus de pomme

Jeudi 04 aout

Concombres façon Tzatziki
Rôti de porc au jus / **Poisson meunière**
Ratatouille
Glace vanille-fraise

Baguette et beurre / Purée pomme coing

Vendredi 05 aout

Médailillon de surimi sauce cocktail
Taboulé du chef (semoule, poivrons, tomate, oignons, menthe)
Fromage frais aromatisé BIO
Pastèque BIO

Com Flakes / Lait nature



Lundi 08 aout

Poulet rôti au jus / **Filet de merlu, beurre blanc**
Coquillettes Bio
Fromage blanc nature BIO
Abricots BIO

Baguette et confiture de fraise / Yaourt nature

Mardi 09 aout

Pavé de colin Bordelaise
Printanière de légumes (pdt, petit pois, carottes, haricots, oignons)
Camembert BIO individuel
Melon

Pain de mie et barre de chocolat / Nectarine

Mercredi 10 aout

Salade iceberg et croûtons
Rôti de bœuf froid / **Œufs durs mayonnaise**
Betteraves vinaigrette BIO
Yaourt vanille BIO

Viennoise / Compote de pomme à boire

Jeudi 11 aout

MENU VEGETARIEN
Quenelles natures sauce fromagère
Riz & haricots verts
Mimolette
Pêche BIO

Baguette et beurre / Lait nature

Vendredi 12 aout

Tomates BIO vinaigrette
Gratin de **cabillaud** et crustacés (moules, crevettes, calamars, crème)
Blé BIO aux petits légumes (carottes, courgettes, céleri)
Yaourt nature BIO

Rocher coco chocolat / Abricots

Lundi 15 aout

FERIE

Mardi 16 aout

Lasagnes ricotta épinards chèvre
Babybel BIO
Pomme BIO

Madeleine / Purée pomme-fraise

Mercredi 17 aout

Pastèque
Steak haché de bœuf / **Falafels**
Lentilles (carottes, oignons)
Fromage blanc nature BIO

Viennoise / Lait chocolaté

Jeudi 18 aout

Veau Marengo (tomate) / **Filet de lieu sauce tomate**
Duo choux fleurs et pommes de terre persillées
Samos
Prunes BIO

Pain de mie et confiture d'abricot / Yaourt nature

Vendredi 19 aout

MENU VEGETARIEN
Melon BIO
Salade pépinites, concombre, maïs, olives noires vinaigrette
Glace vanille-chocolat

Baguette et emmental / Jus de raisin

Lundi 22 aout

Colombo de **poulet** / **Omelette nature**
Riz basmati
Munster
Nectarine BIO

Baguette et pâte à tartiner / Yaourt nature



Mardi 23 aout

Tomates BIO mozzarella
Tajine de bœuf (tomate, oignons, courgettes, épices couscous, carottes) / Filet de **cabillaud**, sauce orientale
Semoule BIO
Fromage blanc nature BIO

Moelleux nature / Compote de pomme à boire

Mercredi 24 aout

Radis beurre
Curry de lieu au lait de coco
Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais aromatisé BIO

Pain de mie et barre de chocolat / Nectarine

Jeudi 25 aout

Paupiette de veau sauce normande / **Filet de merlu, beurre blanc**
Julienne de légumes (chou-fleur, carottes, courgettes, céleri)
Chèvre fine
Tarte aux pommes

Baguette et confiture de fraise / Lait nature

Vendredi 26 aout

MENU VEGETARIEN
Pastèque
Haricots blancs à la tomate et aux carottes
Boullgour BIO
Yaourt brassé nature BIO

Viennoise / Prunes

Lundi 29 aout

Emincé d'agneau au jus / **Filet de lieu, sauce ciboulette**
Petits pois aux oignons
Fol épi individuel
Pêche BIO

Baguette et miel / Fromage frais nature

Mardi 30 aout

Melon BIO
Filet de merlu sauce Nantua (crème, bisque de homard, tomate)
Blé & courgettes BIO pilaf
Fromage frais aromatisé

Pain de mie et fromage fondu / Nectarine

Mercredi 31 aout

REPAS FROID

Rôti de porc froid / **Œufs durs** mayonnaise
Salade de perles (pâtes, tomate, concombre, menthe) vinaigrette
Fromage blanc nature BIO
Abricots BIO

Palmiers / Compote de pomme à boire

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 sur chaque point de restauration.

Viandes bovine, porcine : née, élevée et abattue en France

* Produit labellisé : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, MSC (pêche durable)

Gras/Italique : alternatif à la viande - Vert : Produit BIO

