

Lundi 03 août

Steak haché de bœuf
Brocolis bio persillés
Vache picon
Fruit frais bio

Gaufre légeoise sucre/Compote pomme

Mardi 04 août

Melon
Veau marengo
Macaronis bio
Yaourt blanc nature bio

Muffin chocolat/Pomme

Mercredi 05 août

Carottes râpées bio vinaigrette
Cassolette de poisson
Pommes vapeurs persillées
Fromage frais aromatisé

Moeleux caramel/Lait

Jeudi 06 août

*Sauté de dinde au jus
Jardinière de légumes
Babybel
Cône chocolat

*Pain de mie & barre chocolat/Compote pomme
banane*

Vendredi 07 août
MENU VEGETARIEN

Tomate bio vinaigrette
Œufs durs mayonnaise
Taboulé du chef
Yaourt brassé vanille bio

Crostatine/Pêche

Lundi 10 août

Fricassée de porc
Lentilles cuisinées
Petit moulé nature
Nectarine bio

Cake aux fruits/Fromage frais aromatisé

Mardi 11 août

Pastèque
Salade de pomme de terre,
tomate, olives et surimi
vinaigrette
Yaourt brassé nature bio

Pain de mie & emmental/Jus d'orange

Mercredi 12 août

Friand au fromage
Normandin de veau
Choux fleurs bio persillés
Velouté aux fruits mixés

Gaufre légeoise chocolat/Abricots

Jeudi 13 août

**Sauté de bœuf
Courgettes bio persillées
Edam
Fruit frais bio

Moeleux pomme/Lait

Vendredi 14 août
MENU VEGETARIEN

Iceberg et emmental vinaigrette
Spaghettis bio bolognaise végétale
Fromage blanc nature bio

Pain d'épices/Compote pomme banane

Lundi 17 août

Sauté de veau au jus
Chou romanesco persillés
Mimolette
Pêche bio

Brownie/Lait

Mardi 18 août
MENU VEGETARIEN

Concombre bio vinaigrette
Pizza 3 fromages
Fromage frais aromatisé

Pain de mie & gouda/Jus de pommes

Mercredi 19 août

Melon
Boulettes d'agneau aux herbes
Semoule bio
Yaourt blanc nature bio

Muffin vanille pépites chocolat/Lait chocolat

Jeudi 20 août

*Rôti de dinde froid
Salade haricots verts bio vinaigrette
Tomme blanche
Abricots

Madeleine / Fromage frais sucré

Vendredi 21 août

Carottes râpées bio vinaigrette
Brandade de cabillaud à l'huile
d'olive
Fromage blanc nature bio

*Moeleux choco amande/Compote
pomme coing*

Lundi 24 août

*Poulet rôti
Brocolis persillés
Bûchette chèvre mélangée
Pomme bio

Palmiers/Fromage blanc aromatisé

Mardi 25 août

Mâche, croustons vinaigrette
Gratin de poisson aux crustacés
Boullgour bio
Yaourt blanc nature bio

Crêpe fourée chocolat/Pomme

Mercredi 26 août

Pastèque
*Fricassée de dinde aux épices
Petits pois aux oignons
Fromage frais aromatisé

Gaufre flash/Compote pomme fraise

Jeudi 27 août

MENU VEGETARIEN
Escalope végétale panée
Printanière de légumes
Gouda bio
Cône vanille

Madeleine/Géllifé vanille

Vendredi 28 août

Tomate bio vinaigrette
Médailillon de saumon froid mayonnaise
Salade de pépinettes, concombre, olive
(1/2) vinaigrette
Yaourt brassé vanille bio

Pain de mie & emmental/Jus de raisin



*Volaille Label Rouge

** Race à viande

***Pêche responsable

La liste des allergènes est consultable sur le site de la ville de Châtillon

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



Produit local : vert Goûter : rose

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements