

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 - Œuf : plein air Vert : Produit BIO
* Produit labellisé : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, MSC (pêche durable) – *Gras/Italique : alternatif à la viande*

Lundi 5 septembre

MENU RENTREE

Steak haché de bœuf / *Filet de merlu beurre à l'échalote*
Pommes noisette - ketchup
Babybel BIO
Prunes

Baguette et beurre / Yaourt à boire vanille



Mardi 6 septembre

MENU VEGETARIEN

Salade Batavia vinaigrette
Omelette nature
Epinards à la crème - Riz créole
Yaourt vanille BIO

Chausson aux pommes / Petit Suisse nature

Mercredi 7 septembre

Feuilleté au fromage
Escalope de dinde au jus / *Pavé de colin bordelaise*
Haricots verts BIO persillés
Fromage blanc nature BIO

Baguette et pâte à tartiner/ Prune

Mercredi 14 septembre

Salade Iceberg vinaigrette
Sauté de veau à la provençale / *Filet de merlu, beurre blanc*
Chou-fleur BIO persillé
Fromage frais aromatisé

Pain de mie et pâte à tartiner / Purée pomme-fraise

Melon
Boulette de bœuf BIO / *Filet de colin pané*
Lentilles vertes (carottes, oignons)
Yaourt vanille BIO

Pain au chocolat / Orange

Mercredi 21 septembre

Normandin de veau/*Filet de poisson meunière*
Jeunes carottes persillées
Pointe de Brie à la coupe
Nectarine BIO

Gâteau au fromage blanc du chef / Lait chocolaté



Mercredi 28 septembre

Tomate BIO mozzarella, vinaigrette
Filet de *colin* pané
Epinards à la crème
Yaourt citron BIO

Viennoise / Lait chocolaté

Jeudi 01 septembre

MENU VEGETARIEN

Salade Iceberg vinaigrette
Sticks de mozzarella panés
Purée de pommes de terre
Crème dessert au chocolat

Baguette et barre de chocolat / Lait nature

Jeudi 8 septembre

Sauté de bœuf aux olives / *Filet de cabillaud sauce orientale*
Ratatouille
Gouda BIO
Poire BIO

Muffin au chocolat du chef / Lait nature

Jeudi 15 septembre

Emincé de porc sauce chasseur (champignon, crème) / *Quenelles natures sauce chasseur*
Petits pois au jus
Emmental BIO individuel
Glace vanille-chocolat

Banane / Yaourt nature

Jeudi 22 septembre

MENU VEGETARIEN

Pizza 3 fromages du chef
Salade cœur de laitue
Yaourt nature BIO
Pastèque BIO

Baguette et beurre / Purée de pomme

Jeudi 29 septembre

MENU VEGETARIEN

Concombre BIO, crème ciboulette
Crêpe à l'emmental
Brocolis BIO persillés
Glace vanille-fraise

Purée pomme-banane / Gaufre liégeoise nature

Vendredi 02 septembre

Filet de cabillaud beurre blanc
Gratin aubergine, courgette, tomate
Edam BIO individuel
Gâteau à la carotte du chef

Baguette et beurre / Abricots

Vendredi 9 septembre

Carottes râpées vinaigrette BIO
Carbonara aux 2 saumons
Tortis BIO
Gélifié vanille

Pain de mie et gouda / Purée pomme-banane

Vendredi 16 septembre

Aiguillettes de saumon meunière
Gratin de courgettes BIO
Petit Suisse nature
Pastèque BIO

Baguette et beurre / Yaourt à boire fraise

Vendredi 23 septembre

Salade de tomates vinaigrette
Curry *cabillaud* au lait coco
Riz aux courgettes BIO Pilaf
Fromage blanc nature

Viennoise / Yaourt à boire vanille

Vendredi 30 septembre

Carottes râpées BIO vinaigrette
Gratin de merlu aux crustacés (crème, moule, crevette, calamar)
Semoule aux petits légumes (carottes, courgettes, céleri)
Fromage blanc nature

Pain de mie et confiture de fraise / Pomme