

MENUS DES ECOLES FEVRIER 2026

VACANCES SCOLAIRES

Lundi 02 Février	Bolognaise de légumes Coquillettes BIO Yaourt velouté aux fruits Fruit frais Viennoise Lait au chocolat	Mardi 03 Février	Emincé de bœuf VBF RAV au paprika / Omelette fraîche nature BBC Duo de carottes jaune et orange Munster AOP à la coupe Pain aux céréales Purée de pomme BIO de la Sarthe Baguette et barre de chocolat Fruit frais*	Mercredi 04 Février	Poulet VF rôti au jus / Filet de hoki MSC, beurre blanc Chou romanesco béchamel Edam BIO Fruit frais BIO Baguette et beurre Purée pomme-pêche	Jeudi 05 Février	 ON FETE LA CHANDELEUR ! Beignet de courgette Semoule à la courgette Fromage frais nature BIO Crêpe sucrée BN fraise Fruit frais*	Vendredi 06 Février	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu MSC , sauce ciboulette Pommes de terre BIO persillées Yaourt au citron BIO Pain de mie et le carre Fruit frais*
	MENU VEGETARIEN Pois chiches Tikka Massala Boulgour BIO Saint Paulin à la coupe Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Petit Suisse nature*		Velouté de chou-fleur BIO Potimenter de colin MSC (potiron) Iceberg vinaigrette Yaourt mixé fraise BIO Pain au lait Fruit frais*		Omelette fraîche nature BBC Haricots verts BIO persillés Mini cabrette Fruit frais BIO Céréales Choco Trésor Lait nature		Steak haché de bœuf Charolais VBF RAV au jus / Filet de hoki MSC au thym Salsifis à la tomate Gouda Fondant au chocolat du chef, crème anglaise Pain de mie et miel Fruit frais*		Endives, maïs, croûtons vinaigrette Blanquette de merlu (champignons, petits oignons blancs, poireaux, carottes) Riz créole BIO Fromage frais nature BIO Baguette et fromage Le Carré Fruit frais*
	Chou-fleur BIO , béchamel à l'emmental Pommes de terre BIO persillées Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO Viennoise Lait au chocolat		NOUVEL AN CHINOIS Emincé de bœuf VBF RAV au caramel / Omelette fraîche nature BBC Riz BIO façon cantonnais (omelette, petits pois) Fromage frais nature BIO Salade de fruits frais Barre Bretonne Purée pomme-banane		Rôti de porc VF au jus / Filet de merlu, sauce estragon Purée de pois cassés Délice chèvre Fruit frais BIO Pain de mie et gelée de groseilles Petit Suisse nature		MENU VEGETARIEN Velouté de carotte BIO à la vache qui rit Quiche du chef à la julienne de légumes Iceberg vinaigrette Yaourt brassé aux fruits Purée de pomme HVE Baguette et vache Picon Fruit frais*		Aiguillettes de saumon meunière Carottes BIO persillées Chausource AOP à la coupe Riz au lait Baguette et barre de chocolat Fruit frais*
	Filet de hoki MSC , sauce tomate Pâtes papillon Emmental Fruit frais BIO Baguette et beurre Fromage frais aux fruits		Escalope de dinde VF sauce crème et champignons / Filet de hoki MSC, sauce crème et champignons Haricots plats persillés Yaourt à la vanille BIO Fruit frais BIO Gaufre liégeoise Purée de poire		Salade coleslaw BIO (chou blanc et carotte BIO) Beignets de courgette Riz pilaf BIO à la tomate Gélifié au chocolat Pain de mie et mimollette Fruit frais		Emincé de bœuf VBF RAV au jus / Filet de lieu MSC, sauce crème Lentilles BIO cuisinées (carotte, oignon) Fromage fondu Le Carré Purée de pomme HVE Baguette et confiture d'abricot Fruit frais		MENU VEGETARIEN Lasagnes ricotta-épinards-chèvre Cœur de laitue vinaigrette Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Brioche Lait au chocolat

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).

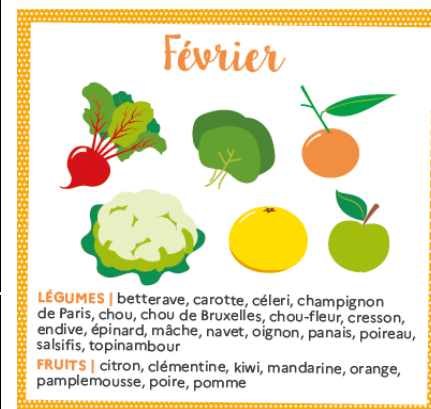
Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters



*Aide UE à destination des écoles



*Source : librairie AEDEM

