



MENUS DES ECOLES AVRIL 2026

VACANCES SCOLAIRES

Lundi 30 Mars	Omelette fraîche nature BBC Haricots verts BIO aux champignons Vache qui rit Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Petit Suisse nature*	Mardi 31 Mars	Carottes râpées vinaigrette Jambon blanc (porc) / Filet de lieu MSC, sauce paprika Coquillettes BIO à l'emmental Purée de pomme BIO de la Sarthe Pain de mie et vache qui rit Fruit frais*	Mercredi 01 Avril	POISSON D'AVRIL! Brandade de colin MSC à la patate douce Iceberg vinaigrette Saint Nectaire AOP à la coupe Crème dessert au chocolat Baguette et beurre Fruit frais*	Jeudi 02 Avril	Emincé de bœuf VBF RAV au jus / Filet de hoki MSC au thym Chou romanesco à la béchamel Yaourt nature BIO Fruit frais Pain d'épices Purée pomme-fraise	Vendredi 03 Avril	MENU VEGETARIEN Pois chiches, carottes et poivrons aux épices cajun Blé BIO Gouda BIO à la coupe Fruit frais BIO Brioche Lait au chocolat										
	Lundi 06 Avril		Mardi 07 Avril		Mercredi 08 Avril		Jeudi 09 Avril		Vendredi 10 Avril	FERIE 	Filet de lieu MSC, sauce tomate Haricots blancs à la tomate Yaourt à la vanille BIO Fruit frais BIO Barre marbrée Purée de pomme HVE	Radis et beurre Merguez (bœuf et agneau) / Filet de merlu, sauce curry Purée de carotte et pomme de terre Fromage frais nature BIO Pain de mie et pâte à tartiner Fruit frais*	REPAS DE PÂQUES Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Omelette fraîche nature BBC Petits pois aux oignons Edam BIO Gâteau du chef aux carottes Lapin de Pâques Viennoise Fruit frais*	MENU VEGETARIEN Beignets de chou fleur Riz pilaf BIO à la tomate Rondelé BIO Fruit frais Baguette et barre de chocolat Yaourt nature BIO*					
										Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Mercredi 15 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril	Filet de lieu MSC, sauce hollandaise Purée de brocolis BIO et pomme de terre Pont l'Evêque AOP Pain aux céréales Fruit frais BIO Pain de mie et barre de chocolat Yaourt nature BIO*	Cœur de laitue aux croûtons vinaigrette Poulet VF rôti miel-citron / Filet de hoki MSC, beurre citron Frites Fromage frais aux fruits BIO Pain au lait Fruit frais*	MENU VEGETARIEN Curry de pois chiche au lait de coco Macaroni BIO Samos Fruit frais Céréales Miel Pops Lait nature	Rôti de bœuf VBF RAV au jus / Filet de merlu sauce tomate Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Purée de poire Baguette et Fraidou Fruit frais*	Carottes râpées au cumin Crousti' fromage emmental Epinards BIO à la béchamel Fruit frais BIO Baguette et confiture de fraise Purée pomme-pêche
															Lundi 20 Avril	Mardi 21 Avril	Mercredi 22 Avril	Jeudi 23 Avril	Vendredi 24 Avril
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Jeudi 1er Mai	MENU VEGETARIEN Dahl de lentilles au lait de coco Riz créole BIO Mimolette Fruit frais BIO Baguette et confiture de fraise Purée pomme-coing	Parmentier de colin MSC à la courgette Cœur de laitue vinaigrette Yaourt au citron BIO Fruit frais BIO Baguette et Vache Picon Lait au chocolat	Sauté de veau marengo/ Omelette fraîche nature BBC Haricots Verts persillés BIO Bûche au chèvre à la coupe Fruit frais Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Betteraves BIO vinaigrette Filet de hoki MSC, sauce estragon Riz pilaf safrané BIO Fromage frais aux fruits BIO Gaufre Liégeoise Fruit frais*	FERIE 										

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 volailles : 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