




# MENUS DES ECOLES MAI 2026

<b>Lundi 04 Mai</b>	<p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage frais nature BIO</p> <p>Purée pomme-banane</p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>	<b>Mardi 05 Mai</b>	<p>Filet de lieu MSC, sauce hollandaise</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Munster AOP à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Viennoise</p> <p>Yaourt nature BIO*</p>	<b>Mercredi 06 Mai</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Concombres BIO façon tzaziki</p> <p>Ratatouille aux pois chiches</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Géliné au chocolat</p> <p>Pain de mie et fromage Le Carré</p> <p>Fruit frais*</p>	<b>Jeudi 07 Mai</b>	<p>Emincé de bœuf VBF RAV aux jus /</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce beurre blanc</p> <p>Haricots verts BIO et champignons persillés</p> <p>Emmental BIO à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Brioche</p> <p>Petit Suisse nature*</p>	<b>Vendredi 08 Mai</b>	<p><b>FERIE</b></p> 
<b>Lundi 11 Mai</b>	<p>Filet de lieu MSC, sauce tomate</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé à la pêche BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Viennoise</p> <p>Lait au chocolat</p>	<b>Mardi 12 Mai</b>	<p>Parmentier de bœuf VBF /</p> <p>Parmentier de colin MSC</p> <p>Icerberg vinaigrette</p> <p>Croc Lait BIO</p> <p>Purée pomme-coing</p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>	<b>Mercredi 13 Mai</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Crousti/fromage à l'emmental</p> <p>Courgettes BIO persillées</p> <p>Gouda BIO à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<b>Jeudi 14 Mai</b>	<p><b>FERIE</b></p> 	<b>Vendredi 15 Mai</b>	<p>Ravioli de saumon</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Galettes Bretonnes</p> <p>Purée de poire</p>
<b>Lundi 18 Mai</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Purée de haricots verts et pomme de terre</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Viennoise</p> <p>Petit Suisse nature*</p>	<b>Mardi 19 Mai</b>	<p>Sauté de Veau au curry /</p> <p>Filet de lieu MSC sauce curry</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme BIO de la Sarthe</p> <p>Pain de mie et Kiri</p> <p>Fruit frais*</p>	<b>Mercredi 20 Mai</b>	<p>Saumon MSC, sauce dieppoise</p> <p>Riz BIO aux épinards</p> <p>Fromage frais au fruit BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<b>Jeudi 21 Mai</b>	<p><b>REPAS MEXICAIN</b></p> <p>Fajitas de bœuf / Fajitas de légumes (haricot rouge, maïs, poivron, tomate)</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Samos</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Pain au lait</p> <p>Purée pomme-pêche</p>	<b>Vendredi 22 Mai</b>	<p>Carottes rapées BIO vinaigrette</p> <p>Pizza du chef aux 3 fromages (chèvre, mozzarella, emmental)</p> <p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Fruit frais*</p>
<b>Lundi 25 Mai</b>	<p><b>FERIE</b></p> 	<b>Mardi 26 Mai</b>	<p>Ravioli aux légumes</p> <p>Délice emmental</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Gaufre Flash</p> <p>Lait au chocolat</p>	<b>Mercredi 27 Mai</b>	<p>Courgette farcie (bœuf et dinde) /</p> <p>Filet de colin MSC à la hollandaise</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Purée pomme-coing</p>	<b>Jeudi 28 Mai</b>	<p>Emincé de bœuf VBF RAV aux jus /</p> <p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Carotte vichy BIO</p> <p>Camembert BIO à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fromage frais nature BIO*</p>	<b>Vendredi 29 Mai</b>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Quiche du chef chèvre et épinard</p> <p>Icerberg vinaigrette</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Purée pomme-fraise</p> <p>Pain de mie et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>

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