

MENUS DES ECOLES JUN 2026

Lundi 1er Juin	Omelette fraiche nature BBC	Mardi 02 Juin	Steack haché de bœuf VBF /	Mercredi 03 Juin	Cœur de laitue vinaigrette	Jeudi 04 Juin	REPAS FROID	Vendredi 05 Juin	Salade de tomates BIO vinaigrette	
	Epinard BIO béchamel		<i>Filet de hoki MSC, sauce crème</i>		Fusilli BIO		Croustifromage emmental		Betteraves BIO vinaigrette	Filet de colin MSC, sauce hollandaise
	Saint Nectaire AOP à la coupe		Yaourt nature BIO		Haricots verts BIO persillés		Fruit frais		Rondelé BIO	Riz BIO aux petits légumes
	Fruit frais BIO		Fruits frais		Fruit frais		Fondant au chocolat du chef et crème anglaise		Yaourt au citron BIO	Yaourt nature BIO
Pain BIO et barre de chocolat	BN à la fraise	BN à la fraise	Pain au lait	Pain BIO et beurre	Pain de mie et Délice emmental	Pain de mie et Délice emmental	Pain de mie et Délice emmental	Pain de mie et Délice emmental		
Fromage frais nature BIO*	Purée de pomme HVE	Purée de pomme HVE	Lait au chocolat	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*		
Lundi 08 Juin	Emincé de bœuf sauce paprika	Mardi 09 Juin	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Mercredi 10 Juin	Filet de merlu MSC, sauce curry	Jeudi 11 Juin	REPAS FROID	Vendredi 12 Juin	MENU DES ENFANTS DE JOLIOT CURIE PRIMAIRE	
	Filet de lieu MSC sauce paprika		Riz créole BIO		Pomme de terre BIO persillée		Salade de pépinettes au thon, concombre et maïs		Bolognaise de bœuf VBF/ Bolognaise au thon	
	Jeune carotte BIO persillée		Gouda BIO à la coupe		Pont l'Evêque AOP à la coupe		Yaourt Framboise BIO		Coquillettes BIO	
	Chèvreatine		Fruit frais		Purée de pomme BIO de la Sarthe		Fruit frais		Edam BIO	
Fruit frais	Pain BIO et miel	Pain de mie et beurre	Pain BIO et emmental*	Glace vanille-chocolat	Barre Bretonne	Glace vanille-chocolat	Barre Bretonne	Glace vanille-chocolat		
Viennoise	Yaourt nature BIO*	Fromage frais aux fruits*	Purée pomme-fraise	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*	Fruit frais*		
Lait au chocolat										
Lundi 15 Juin	Filet de Colin MSC, sauce citron	Mardi 16 Juin	REPAS DU SUPPORTEUR	Mercredi 17 Juin	Omelette fraiche nature BBC	Jeudi 18 Juin	Rôti de bœuf VBF RAV froid /	Vendredi 19 Juin	MENU VEGETARIEN	
	Macaroni BIO		Hot dog viande / hot dog poisson Ketchup		Epinards BIO à la béchamel		Œuf dur		Quiche au fromage	
	Vache qui rit		Salade de mache vinaigrette		Yaourt nature BIO		Macédoine de légumes mayonnaise		Cœur de laitue vinaigrette	
	Fruit frais BIO		Yaourt mixé à la pêche BIO		Fruit frais BIO		Fromage frais nature BIO		Fromage frais aux fruits	
Pain BIO et confiture de fraise	Salade de fruits frais	Pain BIO et beurre	Brioche	Fruit frais	Pain de mie et barre de chocolat	Pain de mie et barre de chocolat	Pain de mie et barre de chocolat	Pain de mie et barre de chocolat		
Purée de poire	Gaufre Liégeoise	Lait au chocolat	Purée pomme banane	Purée pomme banane	Purée de pomme HVE	Purée de pomme HVE	Purée de pomme HVE	Purée de pomme HVE		
	Fruit frais*									
Lundi 22 Juin	Curry de haricot rouge au lait de coco	Mardi 23 Juin	Emincé de bœuf VBF RAV au thym /	Mercredi 24 Juin	REPAS FROID	Jeudi 25 Juin	MENU DES ENFANTS DE L'ECOLE GAMBETTA	Vendredi 26 Juin	Merguez, sauce orientale (bœuf et agneau)	
	Riz créole BIO		Filet de hoki MSC, sauce thym		Salade de perles au surimi, vinaigrette (tomate, concombre, olives noires)		Poulet VF rôti au jus / Pavé de colin MSC bordelaise		/ Filet de lieu MSC sauce orientale	
	Mimolette		Brocolis BIO à la béchamel		Fromage frais nature BIO		Frites		Semoule de blé BIO	
	Fruit frais BIO		Saint Nectaire AOP à la coupe		Purée de poire BIO de la Sarthe		Yaourt à la vanille BIO		Edam BIO	
Viennoise	Fruit frais BIO	Pain de mie et Samos	Fruit frais	Gaufre Flash	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais		
Yaourt nature BIO*	Pain BIO et barre de chocolat	Fruit frais*		Lait au chocolat	Pain BIO et beurre	Pain BIO et beurre	Pain BIO et beurre	Pain BIO et beurre		
	Purée pomme-banane				Purée pomme-coing	Purée pomme-coing	Purée pomme-coing	Purée pomme-coing		

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.

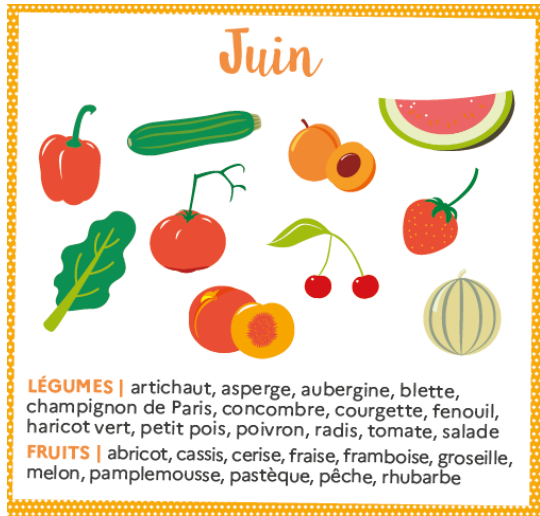
Légende :
Produits labellisés : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, BBC (Bleu Blanc Cœur) MSC (pêche durable).

Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters

 *Aide UE à destination des écoles



LÉGUMES | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade
FRUITS | abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

Source : librairie AEDEM