


MENUS DES ECOLES

JUILLET 2026

VACANCES SCOLAIRES

Lundi 29 Juin	MENU DES ENFANTS DE JOLIOT CURIE PRIMAIRE Carottes rapées vinaigrette Haricot rouge à l'indienne Riz créole BIO Yaourt aromatisé framboise Pain BIO et confiture de fraise Fruit frais*	Mardi 30 Juin	Emincé de bœuf VBF RAV sauce colombo/ Filet de lieu MSC sauce colombo courgettes & pomme de terre persillées BIO Chaource AOP à la coupe Mousse chocolat au lait Barre Bretonne Fruit frais*	Mercredi 1er Juillet	Quiche aux légumes du soleil (aubergine, courgette, tomate) Iceberg vinaigrette Babybel Purée de pomme BIO de la Sarthe Pain au lait Fruit frais	Jeudi 02 Juillet	Tomate farcie (bœuf et dinde)/ Filet de colin MSC sauce tomate Pepinette BIO Yaourt nature BIO Pastèque Pompon cacao Lait au chocolat	Vendredi 03 Juillet	REPAS FROID Surimi sauce cocktail Taboulé du chef (semoule, poivrons, tomate, oignons, menthe) Mimolette Fruit frais BIO Gateau du chef à la banane Yaourt nature BIO*
Lundi 06 Juillet	Mergez/ Filet de lieu MSC sauce couscous Purée de patate douce et pomme de terre Tomme Noire à la coupe Fruit frais Barre Marbrée Yaourt aromatisé	Mardi 07 Juillet	Sauté de Veau au jus/ Filet de colin MSC, beurre citron Haricots verts BIO persillés Fromage frais nature BIO Fruit frais Pain BIO et confiture d'abricot Purée pomme-banane	Mercredi 08 Juillet	Tomates BIO vinaigrette Nuggets de poulet (UE) / Nuggets de poisson Brocolis BIO béchamel Semoule au lait Pain BIO et Délice Emmental Fruit frais	Jeudi 09 Juillet	REPAS FROID VEGETARIEN Salade de pommes de terre, œufs durs, tomates et cornichons, vinaigrette Brié BIO à la coupe Glace vanille-chocolat Pain BIO et beurre Fruit frais	Vendredi 10 Juillet	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de hoki MSC, sauce crème Riz BIO aux épinards Yaourt à la vanille BIO Viennoise Fruit frais
Lundi 13 Juillet	Omelette fraîche nature BBC Pomme de terre & épinard béchamel Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Pain BIO et Gouda Purée pomme-pêche	Mardi 14 Juillet	FERIER 	Mercredi 15 Juillet	Aiguillette de poulet VF sauce curry/ Filet de colin MSC, sauce curry Riz BIO créole Saint Nectaire AOP à la coupe Salade de fruits Corn Flakes Lait nature	Jeudi 16 Juillet	Concombres BIO crème ciboulette Sauté de bœuf VBF RAV, sauce paprika / Filet de hoki MSC, sauce paprika Penne BIO Yaourt au citron BIO Pain BIO et beurre Fruit frais	Vendredi 17 Juillet	REPAS FROID Macédoine de légumes au thon, sauce mayonnaise Gouda BIO à la coupe Salade de fruits Pain BIO et miel Petit suisse nature
Lundi 20 Juillet	MENU VEGETARIEN Ratatouille et pois chiches Pommes de terre vapeur BIO Pont l'Évêque AOP à la coupe Pain aux céréales Fruit frais BIO Gaufre liégeoise Lait au chocolat	Mardi 21 Juillet	Radis beurre Emincé de bœuf VBF RAV au thym / Filet de merlu MSC au thym Chou romanesco persillé Fromage frais aux fruits BIO Pain BIO et Fraidou Fruit frais	Mercredi 22 Juillet	REPAS FROID Salade de perles aux œufs durs vinaigrette (tomate, concombre, olives noires) Croc'Lait BIO Fruit frais BIO Pain BIO et beurre Purée pomme pêche	Jeudi 23 Juillet	Poulet VF rôti au jus / Filet de hoki MSC, sauce crème Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Fruit frais BIO Pain de mie et pâte à tartiner Purée pomme fraise	Vendredi 24 Juillet	Cœur de laitue à l'emmental Filet de lieu MSC, sauce orientale Riz BIO pilaf safrané Glace vanille-fraise Viennoise Fruit frais
Lundi 27 Juillet	Filet de merlu MSC, sauce dieppoise Macaroni BIO Tome BIO à la coupe Fruit frais BIO Pain BIO et beurre Lait au chocolat	Mardi 28 Juillet	MENU VEGETARIEN Crousti'fromage à l'emmental Chou-fleur BIO béchamel Yaourt mixé à la pêche BIO Fruit frais Viennoise Purée pomme-pêche	Mercredi 29 Juillet	Filet de hoki MSC, sauce tomate Semoule BIO Fraidou Purée pomme-pêche Pain BIO et gelée de groseilles Yaourt nature BIO	Jeudi 30 Juillet	Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Filet de colin MSC, sauce beurre echalote Courgettes BIO persillées Fromage frais nature BIO Eclair à la vanille Pain de mie et barre de chocolat Fruit frais	Vendredi 31 Juillet	REPAS FROID Salade de pépinettes au thon, maïs et concombres Gouda Fruit frais BIO Madeleine Petit Suisse nature

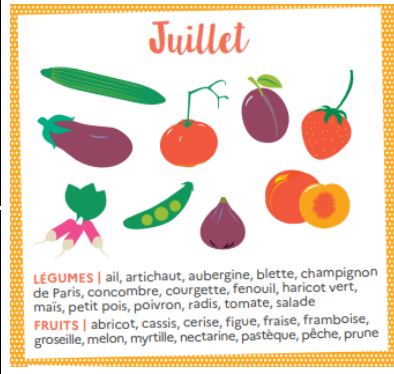
Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements.
 La liste des allergènes est consultable sur le site de la ville de Châtillon et dans chaque école.

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