

MENUS DES ECOLES

SEPTEMBRE 2026

C'EST LA RENTREE !			
Lundi 21 Septembre	Lundi 14 Septembre	Lundi 07 Septembre	Lundi 31 Aout
MENUS MEXICAIN Chili con carne au bœuf / Filet de colin MSC, sauce chili Riz créole BIO Fromage frais aux fruits BIO Fruit frais Pain de mie et vache Picon* Purée de poire	Filet de merlu MSC , sauce champignon / Filet de merlu MSC, sauce champignon Carottes BIO persillées Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit frais BIO Pain BIO et confiture de fraise Purée pomme-coing	Sauté de veau, sauce champignon Filet de merlu MSC, sauce champignon Carottes BIO persillées Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit frais BIO Pain BIO et confiture de fraise Purée pomme-coing	Ravioli au saumon Mimolette Purée de pomme HVE Pain de mie et miel Fruit frais*
Mardi 22 Septembre	Mardi 15 Septembre	Mardi 08 Septembre	Mardi 01 Septembre
Carbonara de légumes (carotte, champignon, courgette) Fusilli BIO Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO Gaufre Liégeoise Purée de poire	Parmentier de bœuf VBF/ Parmentier de colin MSC Salade iceberg Yaourt à la banane BIO Fruit frais Pain BIO et Edam* Lait au chocolat	Rôti de bœuf VBF froid mayonnaise / Omelette fraîche nature BBC Haricots verts BIO persillés Samos Pastèque Pain de mie et barre de chocolat Fromage frais nature BIO*	Carbonara de légumes (carotte, champignon, courgette) Fusilli BIO Yaourt à la framboise BIO Fruit frais BIO Gaufre Liégeoise Purée de poire
Mercredi 23 Septembre	Mercredi 16 Septembre	Mercredi 09 Septembre	Mercredi 02 Septembre
Blanquette de poisson MSC Pépinette HVE Emmental Fruit frais Barre marbré Petit suisse nature	MENU VEGETARIEN Feuilleté au fromage Courgettes BIO persillées Semoule au lait Pastèque Viennoise BIO Petit Suisse nature	Cube de saumon MSC , sauce dieppoise Penne BIO Yaourt nature BIO Fruit frais Pain BIO et Chanteneige Purée pomme-fraise	Filet de colin MSC pané Epinards béchamel BIO Tome BIO à la coupe Glace vanille fraise Pain BIO et beurre Fruit frais
Jeudi 24 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Jeudi 03 Septembre
MENU VEGETARIEN Clafoutis de courgettes, carottes et pommes de terre BIO aux herbes Cœur de laitue vinaigrette Edam BIO Fruit frais BIO Pain BIO et pâte à tartiner BIO Fromage frais nature BIO*	Carottes BIO râpées au cumin Emincé de bœuf VBF RAV sauce tandoori/ Filet de lieu MSC, tandoori Macaroni BIO Glace vanille chocolat Pain au lait Fruit frais*	Tomate BIO vinaigrette Poulet VF rôti au jus / Filet de lieu MSC, sauce estragon Chou-fleur BIO béchamel à l'emmental Fromage frais aux fruits Pain BIO et beurre Fruit frais*	MENU DE RENTREE Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Filet de hoki MSC, sauce tomate Frite ketchup Croc'Lait BIO Fruit frais Gateau du chef au fromage blanc Purée de pomme HVE
Vendredi 25 Septembre	Vendredi 18 Septembre	Vendredi 11 Septembre	Vendredi 04 Septembre
Aiguillette de poulet VF au jus/ Filet de hoki MSC, sauce tomate Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Fruit frais BIO Viennoise BIO Purée pomme-pêche	Beignet de calamar Salsifi à la tomate Mimolette Fruit frais BIO Pain de mie et barre de chocolat Yaourt nature BIO*	Quiche du chef aux légumes du soleil Iceberg vinaigrette Coulommier à la coupe Purée pomme-coing Viennoise BIO Fruit frais*	REPAS FROID Macedoine de légumes au thon vinaigrette Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Pain BIO et emmental* 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

L'ensemble de l'équipe de la restauration souhaite une belle rentrée des classes aux petits châtillonnais !

Nous aurons le plaisir de régaler vos papilles tout au long de l'année.

