

MENUS DES ECOLES

OCTOBRE 2026

VACANCES SCOLAIRES



Lundi 28 Septembre	Omelette fraîche nature BBC	Mardi 29 Septembre	<u>MENU VEGETARIEN</u>		Mercredi 30 Septembre	Concombres vinaigrette	Jeudi 1er Octobre	Emincé de dinde VF façon kebab /	Vendredi 2 Octobre	Sauté de Veau marengo/
	Chou-fleurs béchamel BIO		Ravioli aux légumes	Filet de colin MSC, sauce échalote		Filet de lieu MSC sauce paprika		Filet de merlu MSC, sauce tomate		
	Mimolette		Yaourt à la vanille BIO		Riz créole BIO		Coquillettes BIO		Haricot plat persillés	
	Fruit frais		Fruit frais BIO		BIO fromage frais aux fruits		Fromage frais nature BIO		Emmental BIO à la coupe	
	Pain au lait		Madeleine		Pain BIO et emmental		Pain BIO et beurre		Purée de poire BIO de la Sarthe	
	Yaourt nature BIO *		Purée pomme banane		Fruit frais*		purée pomme fraise		Pain BIO et confiture de fraise	
									Petit Suisse nature	
Lundi 05 Octobre	<u>MENU NORVEGIEN</u>	Mardi 06 Octobre	Emincé de porc au caramel/	Mercredi 07 Octobre	Filet de lieu MSC, sauce tomate	Jeudi 08 Octobre	Emincé de bœuf VBF RAV au paprika /	Vendredi 09 Octobre	<u>MENU VEGETARIEN</u>	
	Cube de saumon MSC sauce beurre citron		Omelette fraîche nature BBC		Pépinette HVE		Filet de hoki MSC sauce paprika		Crousti' fromage emmental	
	Blé Bio à la julienne de légumes		Pommes de terre vapeur BIO persillées				Petits pois carottes		Courgettes BIO persillées	
	Chaoource AOP à la coupe		Edam		Yaourt nature BIO		Gouda BIO à la coupe		Yaourt au citron BIO	
	Fruit frais BIO		Fruit frais		Fruit frais		Salade de fruits frais		Fruit frais BIO	
	Pain BIO et pate à tartiner BIO		Pain BIO et beurre		Céréales Miel Pops		Pain de mie et barre de chocolat		Gaufre flash	
	Purée pomme-pêche		Lait au chocolat		Lait nature		Yaourt nature BIO *		Purée pomme coing	
				Les contes et histoires						
Lundi 12 Octobre	La petite poule rousse	Mardi 13 Octobre	Les 3 grains de riz	Mercredi 14 Octobre	Hansel et Gretel	Jeudi 15 Octobre	Ratus et le champ de légumes	Vendredi 16 Octobre	Une soupe au caillou	
	Omelette fraîche nature BBC		Poulet VF rôti miel-citron / Filet de lieu MSC, sauce beurre citron		Cube de saumon MSC, sauce dieppoise		Carotte râpée BIO au cumin		Velouté de légumes BIO (carotte, poireau, pomme de terre) aux cailloux (croustons)	
	Epinard béchamel BIO		Riz parfumé basmati		Spaghetti BIO		Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus/ Filet de colin MSC, sauce tomate		Jambon blanc / filet de merlu MSC sauce paprika	
	Saint nectaire AOP à la coupe		Croc lait BIO		Fromage frais nature BIO		Ratatouille avec les légumes du champ		Purée de pomme de terre et patate douce	
	Pain de la poule (pain sportif)		Fruit frais BIO		Pain d'épice		Yaourt au citron BIO		Fromage frais aux fruits BIO	
	Fruit frais		Galette bretonne		Pain BIO et miel		Brioche		Pain de mie et Délice emmental*	
	Viennoise BIO		Yaourt nature BIO *		Fruit frais*		Lait au chocolat		Fruit frais*	
	Purée pomme-fraise									
Lundi 19 Octobre	Betterave vinaigrette	Mardi 20 Octobre	Sauté de bœuf VBF RAV au jus /	Mercredi 21 Octobre	Filet de merlu MSC sauce crème	Jeudi 22 Octobre	Cordon bleu/	Vendredi 23 Octobre	<u>MENU VEGETARIEN</u>	
	Curry de brocolis, carottes et haricots rouges au lait de coco		Filet de lieu MSC sauce crème		Chou Romanesco persillé		Filet de colin MSC pané		Quiche du chef aux fromages	
	Boulgour BIO		Haricots verts BIO persillés		Bûche du Pilat		Gratin DauphinoisBIO		Cœur de laitue vinaigrette	
	Yaourt mixé à la pêche BIO		Yaourt Framboise BIO		Fruit frais BIO		Tomme noire à la coupe		Yaourt nature BIO	
	Brioche		Fruit frais		Viennoise BIO		Purée de pomme BIO de la Sarthe		Fruit frais BIO	
	Fruit frais		Pain de mie et Samos		Fromage frais nature BIO		Pain BIO et beurre		Barre Bretonne	
			Purée pomme pêche				Fruit frais		Purée pomme fraise	
Lundi 26 Octobre	Filet de colin MSC, sauce tajine	Mardi 27 Octobre	Jambalaya de poulet VF /	Mercredi 28 Octobre	<u>MENU VEGETARIEN</u>	Jeudi 29 Octobre	Carotte râpée BIO vinaigrette	Vendredi 30 Octobre	Blanquette de haricots rouge (carotte et champignon)	
	Semoule de blé BIO		Jambalaya de hoki MSC		Lasagne ricotta chèvre		Emincé de bœuf VBF RAV, sauce curry/ Filet de merlu MSC sauce curry		Macaroni BIO	
	Camembert BIO à la coupe		Riz créole BIO		Salade iceberg vinaigrette		Chou-fleur BIO persillé		Coulommier	
	Fruit frais		Emmental BIO à la coupe		Yaourt fraise BIO		Fromage frais nature		Fruit frais	
	Yaourt à la vanille BIO		Fruit frais		Fruit frais BIO		Barre marbré		Pain BIO et miel	
	Madeleine		Pain de mie et barre de chocolat		Pain BIO et confiture d'abricot		Fruit frais		Petit Suisse nature	
			Yaourt nature BIO		Purée de pomme HVE					

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