


| | Lundi 02 Novembre | Mardi 03 Novembre | Mercredi 04 Novembre | Jeudi 05 Novembre | Vendredi 06 Novembre |
|---|---|---|---|---|---|
| | Omelette fraiche BBC | **MENU VEGETARIEN** | Flageolets cuisinés (carottes, oignons) | **HALLOWEEN** | Velouté de légumes |
| | | Filet de Colin MSC, sauce hollandaise | | Emincé de bœuf aux champignons ensorcelés / *Filet de hoki MSC , sauce champignon* | |
| | **Brocolis BIO persillés** | **Riz créole BIO** | **Pomme de terre cube BIO vapeur** | Doigts de la sorcière et cailloux ensorcelés (Petit pois et carotte) | Filet de lieu MSC sauce paprika |
| | **Fromage frais aux fruits** | Saint Nectaire AOP à la coupe | Délice chèvre | Bave de fantôme (**Yaourt nature BIO**) | **Coquilette BIO** |
| | **Fruit frais BIO** | **Fruit frais BIO** | **Fruit frais BIO** | Gâteau d'Halloween du chef (Cake à la citrouille) | **Yaourt à la framboise BIO** |
| | *Pain BIO et barre de chocolat* | *Viennoise* | *Pain BIO et miel* | *Pain de mie et Edam* | *Galette bretonne* |
| | *Purée pomme-banane* | *Yaourt nature BIO** | *Lait au chocolat* | *Fruit frais** | *Fruit frais** |
| | **Lundi 09 Novembre** | **Mardi 10 Novembre** | **Mercredi 11 Novembre** | **Jeudi 12 Novembre** | **Vendredi 13 Novembre** |
| | Betteraves vinaigrette | Cordon bleu/ | **FERIE** | Sauté de bœuf VBF RAV sauce curry | **MENU VEGETARIEN** |
| | | Filet de colin pané | | ***Filet de merlu MSC, sauce curry*** | Beignets de chou-fleurs |
| | Cube Saumon MSC, sauce beurre citron | Purée de pomme de terre | | **Harciot vert BIO persillé** | Ratatouille et **pomme de terre BIO** |
| | **Courgettes BIO** persillées | **Yaourt nature BIO** | | Kiri | Pont l'Evêque AOP à la coupe |
| | **Yaourt au citron BIO** | Fruit frais | | **Fruit frais BIO** | **Fruit frais BIO** |
| | *Brioche* | *Pain BIO et confiture d'abricot* | | *Pain BIO et pâte à tartiner BIO* | *BN fraise* |
| | *Fruit frais** | *Purée pomme fraise* | | *Yaourt nature BIO ** | *Petit Suisse nature** |
| | **Lundi 16 Novembre** | **Mardi 17 Novembre** | **Mercredi 18 Novembre** | **Jeudi 19 Novembre** | **Vendredi 20 Novembre** |
| | **MENU VEGETARIEN** | Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / | Filet de merlu MSC sauce crème | **DEJEUNER AU SENEGAL** | Velouté de potiron à la vache qui rit |
| | Curry de Haricot rouge au lait de coco (carottes et poivrons) | ***Filet de lieu MSC , sauce tomate*** | | Poulet roti sauce Yassa (moutarde, oignon, olive) / ***Filet de hoki MSC sauce Yassa*** | |
| | **Boulgour BIO** | Salsifi à la tomate | **Chou-fleur BIO** béchamel | **Riz pilaf BIO** | Pizza du chef aux fromages |
| | **Fromage frais nature BIO** | **Yaourt au citron BIO** | Gouda à la coupe | **Edam BIO** | Salade iceberg vinaigrette |
| | **Fruit frais BIO** | Fruit frais | Salade de fruits frais | **Fruit frais BIO** | **Fromage frais aux fruits** |
| | *Pain BIO et fromage Le Carré* | *Gaufre liégeoise au chocolat* | *Céréales Corn Flakes* | *Crêpe* | *Pain BIO et barre de chocolat* |
| | *Purée pomme HVE* | *Purée pomme-fraise* | *Lait nature* | *Yaourt nature BIO* | *Fruit frais** |
| | **Lundi 23 Novembre** | **Mardi 24 Novembre** | **Mercredi 25 Novembre** | **Jeudi 26 Novembre** | **Vendredi 27 Novembre** |
| | Filet de hoki, sauce tomate | Carbonnara au jambon/ | Courgette farcie (bœuf et dinde) / | Emincé de bœuf VBF RAV Bourguignon / | **MENU VEGETARIEN** |
| | | ***Carbonnara au thon*** | Filet de colin MSC sauce hollandaise | ***Filet de merlu MSC , beurre à l'échalote*** | Dahl de lentilles corail au lait de coco (cumin, curcuma, massala, gingembre) |
| | Chou romanesco persillé | **Macaroni BIO** | **Riz créole BIO** | **Carottes BIO** persillés | Pépinette HVE |
| | Vache qui rit | **Yaourt nature BIO** | **Camembert BIO** à la coupe | Mimolette | **Fromage frais aux fruits BIO** |
| | **Fruits frais BIO** | **Purée de poire BIO de la Sarthe** | **Fruit frais BIO** | Fruit frais | Fruit frais |
| | *Pain Bio et confiture d'abricot* | *Viennoise* | *Pain de mie et samos* | *Pain au lait et barre chocolat* | *Barre Bretonne* |
| | *Lait au chocolat* | *Fruit frais** | *Purée pomme-coing* | *Petit Suisse nature** | *Purée pomme fraise* |

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*

Châtillon