MENUS DES ECOLES NOVEMBRE 2023

	Lundi 30 Octobre	Mardi 31 Octobre	Mercredi 1er Novembre	Jeudi 02 Novembre	Vendredi 03 Novembre
VACANCES SCOLAIRES	Tajine d'agneau aux pruneaux (carottes, pois chiches) / ***Tajine de colin MSC aux pruneaux***	**MENU VEGETARIEN**	FERIE	Filet de lieu MSC, crème ciboulette	Galette de pois panée aux petits légumes (petits pois, carottes, poireaux)
	Semoule de blé BIO	Cœur de laitue vinaigrette		**Pommes de terre BIO** persillés	**Haricots verts BIO** aux champignons
	Yaourt nature BIO sucré	Parmentier aux **épinards BIO**		Coq de Bruyère à la coupe	Chèvretine
	Kiwi	**Yaourt brassé à la vanille BIO**		Pomme Gala	Raisin blanc
	Barre Marbré	*Gaufre liégeoise*		*Baguette et beurre*	*Viennoise*
	Pomme Gala	*Poire Conférence*		*Banane*	*Yaourt aromatisé*
	Lundi 06 Novembre	**Mardi 07 Novembre**	**Mercredi 08 Novembre**	**Jeudi 09 Novembre**	**Vendredi 10 Novembre**
	Carotte BIO et céleri râpés mayonnaise	**Betteraves BIO** vinaigrette	Filet de colin MSC, sauce curry	**MENU VEGETARIEN**	Salade de mâche
	Poulet LR rôti au jus /	Bœuf Bourguignon /	**Semoule de blé BIO**	Haricots blancs et carottes, sauce tomate	Quiche du chef
	Filet de merlu, beurre blanc	***Filet de hoki MSC à l'échalote***	Pointe de brie à la coupe	**Riz créole BIO**	au fromage
	Chou fleur BIO à la béchamel	**Carottes BIO** persillées	Fruit frais	Fol Epi	Kiwi
	Fromage frais nature BIO	**Yaourt au citron BIO**		Fruit frais	
	Baguette et beurre	*Baguette et vache Picon*	*Corn Flakes*	*Pain de mie et barre chocolat*	*Barre céréalières à l'abricot*
	Poire Rochas	*Fruit frais*	*Lait nature*	*Yaourt à boire à la vanille*	*Purée de poire*
	Lundi 13 Novembre	**Mardi 14 Novembre**	**Mercredi 15 Novembre**	**Jeudi 16 Novembre**	**Vendredi 17 Novembre**
	Filet de colin MSC, sauce thym	**MENU VEGETARIEN**	Fricassée de dinde LR au jus /	**MENU ANTILLAIS**	Endives aux croûtons vinaigrette
	Purée de potiron	Iceberg vinaigrette	***Dos de colin MSC, sauce hollandaise***	Curry de lieu MSC au lait de coco	Sauté de veau au jus /
	Mimolette à la coupe	Omelette fraîche nature	Petits pois aux oignons	**Riz créole BIO**	***Filet de hoki MSC sauce tomate***
	Kiwi	**Haricots plats BIO**	Vache Picon	**Fromage frais aux fruits BIO**	**Lentilles vertes BIO** cuisinées (carottes, oignons)
		Yaourt brassé à la vanille BIO	**Fruit frais BIO**	Gâteau du chef à la noix de coco	**Yaourt nature BIO**
	Viennoise	*Baguette et Chèvretine*	*Baguette et beurre*	*Pain de mie et barre chocolat*	*Pain au lait*
	Purée de pomme-abricot HVE	*Fruit frais*	*Fromage frais nature*	*Banane*	*Fruit frais*
	Lundi 20 Novembre	**Mardi 21 Novembre**	**Mercredi 22 Novembre**	**Jeudi 23 Novembre**	**Vendredi 24 Novembre**
	Salade de mâche à l'emmental	**MENU VEGETARIEN**	Emincé de porc sauce charcutière (cornichon) /	Bolognaise au bœuf /	Velouté de potiron à la crème
	Sauté de bœuf aux olives /	Sticks de mozzarella panés	***Filet de merlu, sauce tomate***	***Bolognaise au thon***	Brandade de morue
	Filet de lieu MSC aux olives	**Haricots verts BIO** persillés	**Brocolis BIO** persillés	**Spaghetti BIO**	**Yaourt brassé à la vanille BIO**
	Boulgour BIO aux petits légumes	**Yaourt nature BIO**	**Emmental BIO** à la coupe	Pont l'Evêque AOP à la coupe	
	Orange	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	
	Pain de mie et fromage Le Carré	*Barre Bretonne*	*Baguette et beurre*	*Madeleine*	*Baguette et barre chocolat*
	Poire Conférence	*Lait chocolaté*	*Fruit frais*	*Purée pomme-fraise*	*Fruit frais*
	Lundi 27 Novembre	**Mardi 28 Novembre**	**Mercredi 29 Novembre**	**Jeudi 30 Novembre**	**Vendredi 1er Décembre**
	MENU VEGETARIEN	**Carottes BIO** râpées aux dés de fromage	Iceberg vinaigrette	Sauté de veau aux épinards /	Aiguillettes de saumon meunière
	Chou-fleur à la béchamel emmental BIO	Aiguillettes de poulet LR, sauce barbecue /	Steak haché de bœuf /	***Filet de hoki MSC, sauce aux épinards***	**Carottes BIO** persillées
	Coquillettes	***Dos de colin MSC, sauce hollandaise***	***Filet de lieu MSC, sauce tomate***	**Riz créole BIO**	**Gouda BIO** à la coupe
	Vache qui rit BIO	Flageolets et haricots beurre	Salsifis à la tomate	Camembert à la coupe	Kiwi
	Pomme Golden	Mousse au chocolat	**Fromage frais nature BIO**	Banane	
	Baguette et confiture d'abricot	*Baguette et emmental*	*Pain de mie et beurre*	*Viennoise*	*Gâteau du chef au fromage blanc*
	Lait chocolaté	*Fruit frais*	*Fruit frais*	*Purée de pomme HVE*	*Fruit frais*

Les menus sont sceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements.
Origine des viandes bovines, porcines et volaille : nées, élevées et abattues en France.

Légende :
Produits labellisés : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE MSC (pêche durable)
Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

La liste des allergènes est consultable sur le site de la ville de Châtillon et dans chaque école.
Œufs : plein air.

Gras / italique : alternatif à la viande
Italique : goûters

VILLE DE Châtillon