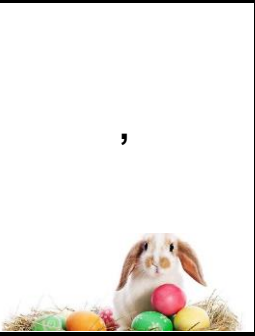




VACANCES SCOLAIRES

Lundi 1er Avril			<b>MENU VEGETARIEN</b> Lasagnes aux légumes du sud (courgettes, poivrons, tomate) Cœur de laitue vinaigrette <b>Yaourt à la vanille BIO</b> Kiwi <i>Pain au lait Pomme Golden</i>	Mercredi 03 Avril	Steak haché de bœuf au jus / <b>Filet de hoki MSC au thym</b> <b>Semoule de blé BIO</b> Carré de l'Est à la coupe <b>Fruit frais BIO</b> <i>Céréales Miel Pops Lait nature</i>	Jeudi 04 Avril	<b>REPAS DE PÂQUES</b> Sauté d'agneau au thym / <b>Omelette fraîche nature</b> Flageolets et <b>haricots verts BIO</b> <b>Yaourt nature BIO</b>  Gâteau du chef à la carotte Lapin de Pâques <i>Baguette et Délice Emmental Banane</i>	Vendredi 05 Avril	Brandade de <b>colin MSC</b> du chef Icerberg vinaigrette <b>Gouda BIO</b> à la coupe <b>Fruit frais BIO</b> <i>Baguette et beurre Purée pomme-fraise</i>
Lundi 08 Avril	<b>Sauté de dinde LR</b> au jus / <b>Pavé de colin MSC bordelaise</b> Petits pois aux oignons Délice de chèvre <b>Pomme Dalinette BIO</b> <i>Brioche Lait au chocolat</i>	Mardi 09 Avril	<b>MENU VEGETARIEN</b> Pois chiches tikka massala (sauce tomate, lait de coco, épices massala) Riz créole <b>Camembert BIO</b> à la coupe Orange <i>Baguette et beurre Purée de <b>pomme HVE</b></i>	Mercredi 10 Avril	Radis, beurre Sauté de bœuf aux olives / <b>Filet de hoki MSC aux olives</b> <b>Chou-fleur BIO</b> persillé Eclair à la vanille <i>Barre Marbré Kiwi</i>	Jeudi 11 Avril	<b>Filet de lieu MSC</b> à l'estragon <b>Pommes de terre vapeur BIO</b> Mimolette <b>Poire Conférence BIO</b> <i>Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature</i>	Vendredi 12 Avril	<b>Concombre BIO</b> vinaigrette Carbonara de légumes (carotte, brocolis, crème) <b>Torti BIO</b> <b>Yaourt à la framboise BIO</b> <i>Pain de mie et St Paulin Banane</i>
Lundi 15 Avril	<b>Filet de lieu MSC</b> , sauce paprika Purée de <b>brocolis BIO</b> Bûche au chèvre Kiwi <i>Baguette et miel Yaourt nature</i>	Mardi 16 Avril	Endives aux croûtons vinaigrette Sauté de veau marengo / <b>Filet de merlu sauce tomate</b> <b>Carottes BIO</b> persillées <b>Fromage frais aromatisé BIO</b> <i>Pain d'épices Pomme Gala</i>	Mercredi 17 Avril	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette Beignets de courgettes Riz pilaf à la tomate Purée de <b>pomme HVE</b> <i>Baguette et beurre Poire Conférence</i>	Jeudi 18 Avril	<b>Poulet LR</b> rôti au jus / <b>Filet de hoki MSC, beurre citron</b> <b>Lentilles vertes BIO</b> cuisinées <b>Yaourt nature BIO</b> Ananas frais <i>Pain de mie et Fraidou Purée <b>pomme-abricot HVE</b></i>	Vendredi 19 Avril	<b>MENU VEGETARIEN</b> Quiche à la julienne de légumes (carotte, céleri, courgette) Cœur de laitue vinaigrette Emmental <b>Banane BIO</b> <i>Baguette et confiture de fraise Petit Suisse nature</i>
Lundi 22 Avril	<b>MENU VEGETARIEN</b> Omelette fraîche nature <b>Epinards BIO</b> à la béchamel Vache Picon <b>Pomme Golden BIO</b> <i>Viennoise Lait au chocolat</i>	Mardi 23 Avril	<b>LES 1ERS JO EN FRANCE : CHAMONIX 1924</b> Iceberg vinaigrette Tartiflette (porc) /  <b>Tartiflette au thon</b> Purée de poire <i>Baguette et barre de chocolat Yaourt nature</i>	Mercredi 24 Avril	Meunière de <b>poisson blanc MSC</b> <b>Coquillettes BIO</b> <b>Fromage frais nature BIO</b> Fruit frais <i>Pain de mie et beurre Purée pomme-pêche</i>	Jeudi 25 Avril	Emincé de bœuf, sauce caramel / <b>Filet de hoki MSC, beurre blanc</b> <b>Courgettes BIO</b> persillées <b>Saint Nectaire AOP</b> Kiwi <i>Barre Bretonne Fromage frais aux fruits</i>	Vendredi 26 Avril	<b>Concombres BIO</b> crème ciboulette <b>Curry de lieu MSC</b> au lait de coco <b>Boulgour aux carottes BIO</b> <b>Yaourt au citron BIO</b> <i>Baguette et Edam Fruit frais</i>



PARIS 2024

**MENUS DES ECOLES**

**AVRIL 2024**



20 TERRE DE JEUX 24

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements.  
 Origine des viandes bovines, porcines et volaille : nées, élevées et abattues en France.  
 Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.

**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*

