

VACANCES SCOLAIRES

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


MENUS DES ECOLES
AVRIL 2024



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

