



MENUS DES ECOLES MAI 2024



Lundi 29 Avril	Jambalaya de poulet LR / Jambalaya de hoki MSC Riz créole BIO Yaourt nature BIO Poire Conférence BIO <i>Pain de mie et Edam</i> <i>Lait au chocolat</i>	Mardi 30 Avril	MENU VEGETARIEN Concombres au maïs vinaigrette Omelette fraîche nature Haricots verts BIO persillés Crème dessert au chocolat <i>Croissant</i> <i>Pomme Bicolore</i>	Mercredi 1er Mai	FERIE	Jeudi 02 Mai	Sauté de veau, sauce catalane Filet de merlu, sauce tomate Carottes BIO persillées Munster AOP à la coupe Pomme Golden BIO <i>Viennoise</i> <i>Purée pomme-pêche</i>	Vendredi 03 Mai	Tomates vinaigrette Filet de lieu MSC , sauce ciboulette Pommes de terre BIO persillées Fromage frais aromatisé BIO <i>Baguette et mimolette</i> <i>Banane</i>
Lundi 06 Mai	Sauté de bœuf au jus / Omelette fraîche nature Printanière de légumes (petits pois, p. de terre, haricots verts, carottes) Gouda BIO à la coupe Kiwi BIO <i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Petit Suisse nature</i>	Mardi 07 Mai	MENU DU PETIT SPORTIF VEGETARIEN Lentilles vertes BIO et pois chiches, petits pois, carottes cuisinés à la tomate Riz complet Fromage frais nature BIO Banane <i>Baguette aux céréales et beurre</i> <i>Purée pomme-banane</i>	Mercredi 08 Mai	FERIE	Jeudi 09 Mai	FERIE	Vendredi 10 Mai	Filet de colin MSC pané - ketchup Pommes noisette Yaourt nature BIO Pomme Golden <i>Pompom chocolat-amande</i> <i>Purée pomme-fraise</i>
Lundi 13 Mai	Ravioli au saumon Mimolette Poire Conférence BIO <i>Baguette et barre de chocolat</i> <i>Yaourt nature</i>	Mardi 14 Mai	Cordon bleu de dinde / Meunière de poisson blanc MSC Salsifis à la tomate Fromage fondu Le Carré Fruit frais BIO <i>Viennoise</i> <i>Lait au chocolat</i>	Mercredi 15 Mai	Concombres façon tzaziki Chili de haricots rouges et maïs Riz créole BIO Yaourt aromatisé <i>Barre Bretonne</i> <i>Fruit frais</i>	Jeudi 16 Mai	Tomates mozzarella Steak haché de bœuf au jus / Pavé de colin MSC bordelaise Epinards BIO béchamel Fromage frais nature BIO <i>Pain de mie et Fol Epi</i> <i>Fruit frais</i>	Vendredi 17 Mai	MENU VEGETARIEN Clafoutis aux brocolis BIO Pommes noisette Brie BIO à la coupe Fruit frais BIO <i>Pain au lait</i> <i>Purée de pomme HVE</i>
Lundi 20 Mai	FERIE	Mardi 21 Mai	Filet de colin MSC , sauce tomate Haricots blanc cuisinés Fromage frais nature BIO Pomme Gala BIO <i>Baguette et emmental</i> <i>Purée pomme-abricot HVE</i>	Mercredi 22 Mai	Emincé de bœuf au jus / Filet de hoki MSC à l'estragon Chou-fleur BIO persillé Camembert BIO à la coupe Fruit frais <i>Pain de mie et barre de chocolat</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Jeudi 23 Mai	Merguez (boeuf, agneau) / Nuggets de poisson Purée de courgettes BIO Bonbel Salade de fruits frais <i>Brioche</i> <i>Lait au chocolat</i>	Vendredi 24 Mai	MENU VEGETARIEN Carottes râpées BIO vinaigrette Curry de pois chiches et carottes au lait de coco Riz créole BIO Yaourt au citron BIO <i>Viennoise</i> <i>Fruit frais</i>
Lundi 27 Mai	Sauté de bœuf au paprika / Filet de lieu MSC au paprika Haricots verts BIO persillés Saint Paulin à la coupe Pomme Golden BIO <i>Baguette et barre de chocolat</i> <i>Purée de poire</i>	Mardi 28 Mai	MENU VEGETARIEN Courgettes râpées et feta, vinaigrette à l'échalote Lentilles BIO cuisinées Blé BIO à la julienne de légumes Yaourt à la vanille BIO <i>Barre Marbré</i> <i>Fruit frais</i>	Mercredi 29 Mai	Omelette fraîche nature Ratatouille Délice Chèvre Gâteau du chef chocolat-courgette <i>Pain de mie et miel</i> <i>Fruit frais</i>	Jeudi 30 Mai	L'OCEANIE Poulet croustillant / Filet de colin MSC pané Purée de patate douce Yaourt nature BIO Ananas frais <i>Viennoise</i> <i>Petit Suisse nature</i>	Vendredi 31 Mai	Iceberg vinaigrette Filet de lieu MSC , sauce orientale Semoule de blé BIO Fromage frais aromatisé BIO <i>Baguette et Vache Picon</i> <i>Fruit frais</i>

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 MSC (pêche durable)

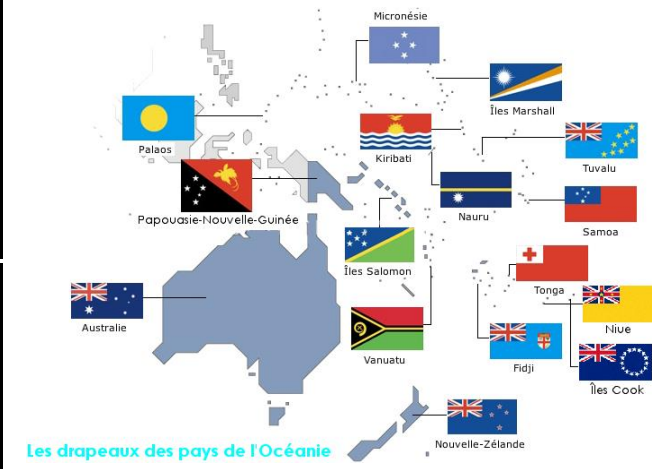
Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters

Les 5 anneaux des jeux olympiques représentent 5 continents du monde. Chaque jeudi à partir du 30 mai, nous vous proposons de découvrir des spécialités culinaires de l'un d'entre-eux.

Commençons par l'Océanie, continent situé entre les océans Pacifique et Indien. Il compte 25 pays et territoires. Le plus grand est l'Australie.



Les drapeaux des pays de l'Océanie

