

MENUS DES ECOLES JUN 2025

Lundi 02 Juin	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Ravioli aux légumes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et barre de chocolat Lait au chocolat</p>	Mardi 03 Juin	<p>Emincé de bœuf VBF RAV aux oignons /</p> <p>Filet de hoki MSC beurre à l'échalote</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Purée de pomme BIO de la Sarthe</p> <p>BN à la fraise Fruit frais*</p>	Mercredi 04 Juin	<p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Croustill'fromage emmental</p> <p>Purée de carotte et pomme de terre</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Pain au lait Fromage frais aux fruits BIO</p>	Jeudi 05 Juin	<p>REPAS MEXICAIN</p> <p>Fajitas au bœuf VBF / Fajitas aux légumes</p> <p>(haricots rouges, maïs, poivrons, tomate)</p> <p>Croc'Lait BIO</p> <p>Ananas frais</p> <p>Baguette et beurre Purée de pomme HVE</p>	Vendredi 06 Juin	<p>Salade de tomates BIO vinaigrette</p> <p>Pavé de colin MSC à la bordelaise</p> <p>Fusilli BIO à la julienne de légumes (carotte, courgette, céleri)</p> <p>Yaourt au citron BIO</p> <p>Pain de mie et Bonbel Fruit frais*</p>
Lundi 09 Juin	<p>FERIE</p> 	Mardi 10 Juin	<p>Filet de lieu MSC, sauce tomate</p> <p>Haricots blancs cuisinés à la tomate</p> <p>Yaourt mixé à la pêche BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Viennoise Lait au chocolat</p>	Mercredi 11 Juin	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de porc VF, sauce rougail /</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce rougail</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Baguette et miel Fruit frais</p>	Jeudi 12 Juin	<p>Sauté de bœuf VBF RAV au curry /</p> <p>Filet de colin MSC, sauce curry</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Fromage frais nature BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et emmental Purée pomme-fraise</p>	Vendredi 13 Juin	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Quiche du chef aux légumes du soleil (courgettes, poivrons, tomate, aubergine)</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Tome BIO à la coupe</p> <p>Glace vanille-chocolat</p> <p>Barre Bretonne Fruit frais*</p>
Lundi 16 Juin	<p>Omelette fraîche nature BBC</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et fromage Le Carré Purée de poire</p>	Mardi 17 Juin	<p>MENU DES ENFANTS DE JOLIOT CURIE PRIMAIRE</p> <p>Cœur de laitue aux croûtons vinaigrette</p> <p>Bolognaise de bœuf VBF / Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Gaufre Liégeoise Fruit frais*</p>	Mercredi 18 Juin	<p>Filet de colin MSC pané</p> <p>Courgettes BIO persillées</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit frais</p> <p>Baguette et beurre Lait au chocolat</p>	Jeudi 19 Juin	<p>Melon</p> <p>Escalope de dinde VF sauce basquaise /</p> <p>Filet de lieu MSC, sauce basquaise</p> <p>Duo de chou-fleur et pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt à la framboise BIO</p> <p>Brioche Fruit frais*</p>	Vendredi 20 Juin	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Dahl de lentilles corail au lait de coco</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Gouda BIO à la coupe</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain de mie et barre de chocolat Petit Suisse nature</p>
Lundi 23 Juin	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au thym /</p> <p>Filet de hoki MSC, sauce thym</p> <p>Brocolis BIO à la béchamel</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Viennoise Petit Suisse nature*</p>	Mardi 24 Juin	<p>Brandade colin MSC à la courgettes</p> <p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit frais BIO</p> <p>Baguette et barre de chocolat Purée pomme-banane</p>	Mercredi 25 Juin	<p>Salade de tomates BIO mozzarella</p> <p>Pois chiches à l'orientale (carotte, courgette, poivron)</p> <p>Boullgour BIO</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Pain de mie et Samos Fruit frais</p>	Jeudi 26 Juin	<p>MENU DES ENFANTS DE L'ECOLE GAMBETTA</p> <p>Poulet VF rôti au jus / Pavé de colin MSC bordelaise</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Fruit frais</p> <p>Gaufre Flash Lait au chocolat</p>	Vendredi 27 Juin	<p>MENU VEGETARIEN FROID</p> <p>Macédoine de légumes aux œufs durs mayonnaise</p> <p>Fromage frais nature BIO</p> <p>Brownie du chef</p> <p>Baguette et beurre Fruit frais*</p>

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 :

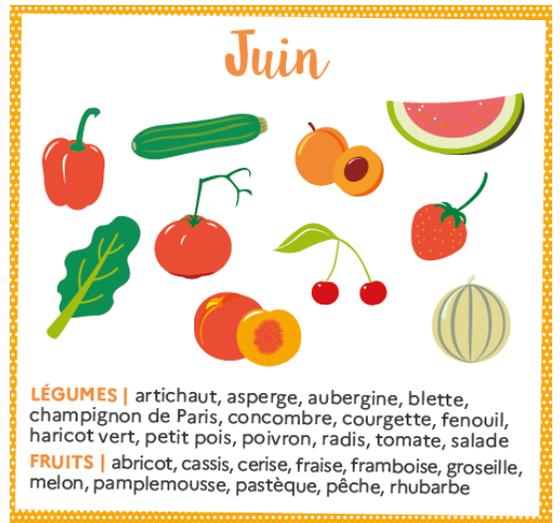
Produits labellisés : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, BBC (Bleu Blanc Cœur) MSC (pêche durable).

Produits BIO - Pain tradition BIO distribué chaque jour.

Gras / italique : alternatif à la viande

Italique : goûters

*Aide UE à destination des écoles



LÉGUMES | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade
FRUITS | abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

*Source : librairie AEDEM

