

MENUS DES ECOLES JUILLET 2025

VACANCES SCOLAIRES

Date	Menu	Date	Menu	Date	Menu	Date	Menu	Date	Menu
Lundi 30 Juin	MENU VEGETARIEN Omelette fraîche nature BBC Carottes BIO persillées Chaurce AOP à la coupe Fruit frais BIO Baguette et confiture de fraise Yaourt nature BIO *	Mardi 1er Juillet	Emincé de bœuf VBF RAV au thym / Filet de lieu MSC au thym Flageolets cuisinés Tomme noire à la coupe Mousse chocolat au lait Barre Bretonne Fruit frais *	Mercredi 02 Juillet	Parmentier aux épinards Iceberg vinaigrette Fraidou Purée de pomme BIO de la Sarthe Baguette et beurre Fruit frais	Jeudi 03 Juillet	MENU DES ENFANTS DE L'ECOLE JULES VERNE Bolognaise au bœuf / Bolognaise au thon Fusilli BIO Yaourt à la vanille BIO Pastèque Pompon cacao Lait au chocolat	Vendredi 04 Juillet	Filet de hoki MSC, sauce curry Pommes de terre BIO persillées Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Purée pomme fraise
Lundi 07 Juillet	Couscous de légumes et pois chiches (carotte, courgette, navet) Semoule de blé BIO Edam Fruit frais Barre Marbrée Yaourt aromatisé	Mardi 08 Juillet	Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Filet de lieu MSC, beurre citron Haricots verts BIO persillés Fromage frais nature BIO Fruit frais Baguette et confiture d'abricot Purée pomme-banane	Mercredi 09 Juillet	Tomates BIO vinaigrette Nuggets de poulet (UE) / Nuggets de poisson Petits pois aux oignons Semoule au lait Baguette et Délice Emmental Fruit frais	Jeudi 10 Juillet	REPAS FROID VEGETARIEN Salade de pommes de terre, œufs durs, tomates et cornichons, vinaigrette Brie BIO à la coupe Glace vanille-chocolat Baguette et beurre Fruit frais	Vendredi 11 Juillet	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de hoki MSC, sauce crème Riz BIO aux épinards Yaourt nature BIO Viennoise Fruit frais
Lundi 14 Juillet	FERIE 	Mardi 15 Juillet	Filet de colin MSC, sauce tomate Haricots blancs cuisinés (carottes) Fromage frais nature BIO Fruit frais Baguette et Gouda Purée pomme-pêche	Mercredi 16 Juillet	Merguez, sauce orientale (bœuf et agneau) Omelette fraîche nature BBC Semoule de blé BIO aux courgettes Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit frais BIO Baguette et miel Yaourt nature BIO	Jeudi 17 Juillet	Concombres BIO crème ciboulette Sauté de bœuf VBF RAV, sauce paprika / Filet de hoki MSC, sauce paprika Chou-fleur BIO persillé Yaourt au citron BIO Pain au lait Fruit frais	Vendredi 18 Juillet	MENU VEGETARIEN Quiche du chef aux fromages (emmental, bleu) Iceberg vinaigrette Yaourt nature BIO Fruit frais BIO Corn Flakes Lait nature
Lundi 21 Juillet	MENU VEGETARIEN Ratatouille et pois chiches Pommes de terre vapeur BIO Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit frais BIO Barre Bretonne Lait au chocolat	Mardi 22 Juillet	Radis beurre Emincé de bœuf VBF RAV au thym / Filet de lieu MSC au thym Blettes à la tomate Fromage frais aux fruits BIO Baguette et Fraidou Fruit frais	Mercredi 23 Juillet	REPAS FROID Salade de perles au surimi, vinaigrette (tomate, concombre, olives noires) Croc'Lait BIO Purée pomme-pêche Baguette et beurre Fruit frais	Jeudi 24 Juillet	Poulet VF rôti au jus / Filet de hoki MSC, sauce crème Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Fruit frais BIO Baguette et pâte à tartiner Petit Suisse nature	Vendredi 25 Juillet	Cœur de laitue à l'emmental Filet de colin MSC, sauce orientale Riz BIO pilaf safrané Glace vanille-fraise Viennoise Fruit frais
Lundi 28 Juillet	MENU VEGETARIEN Chou-fleur BIO, béchamel à l'emmental Pommes de terre vapeur BIO Yaourt mixé à la pêche BIO Fruit frais Baguette et beurre Lait au chocolat	Mardi 29 Juillet	Filet de lieu MSC, sauce paprika Macaroni BIO Fromage frais nature BIO Eclair à la vanille Baguette et barre de chocolat Fruit frais	Mercredi 30 Juillet	Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Filet de lieu MSC, sauce estragon Courgettes BIO béchamel Gouda Fruit frais Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature BIO	Jeudi 31 Juillet	REPAS FROID Macédoine de légumes au thon, sauce mayonnaise Tome BIO à la coupe Fruit frais BIO Viennoise Purée pomme-pêche	Vendredi 1er Août	Omelette fraîche nature BBC Purée de carotte et pommes de terre Fraidou Fruit frais Pompon cacao Petit Suisse nature

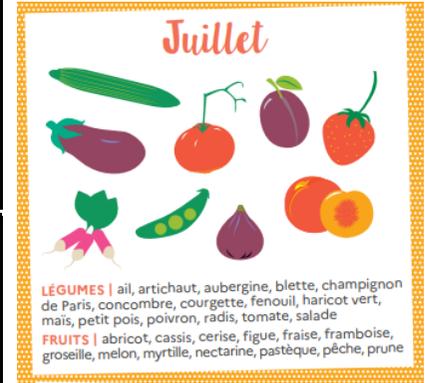
Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve de nos approvisionnements.
La liste des allergènes est consultable sur le site de la ville de Châtillon et dans chaque école.

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



Source : librairie AEDEM

