

# MENUS DES ECOLES SEPTEMBRE 2025

## C'EST LA RENTREE !

Lundi 1er Septembre	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Bolognaise de légumes (aubergine, courgette, carotte, sauce tomate)</p> <p><b>Fusilli BIO</b></p> <p><b>Croc'Lait BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p><b>Yaourt nature BIO *</b></p>	Mardi 02 Septembre	<p>Iceberg aux croûtons vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus /</p> <p><b>Filet de hoki MSC, sauce crème</b></p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p><b>Yaourt à la framboise BIO</b></p> <p> Viennoise</p> <p>Fruit frais*</p>	Mercredi 03 Septembre	<p><b>Omelette fraîche nature BBC</b></p> <p><b>Epinards BIO</b> béchamel</p> <p><b>Brie BIO</b> à la coupe</p> <p>Purée de <b>pomme HVE</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fruit frais</p>	Jeudi 04 Septembre	<p>Emincé de dinde VF façon kebab /</p> <p><b>Pavé de colin MSC bordelaise</b></p> <p>Pommes noisette et ketchup</p> <p><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p>Melon</p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Purée pomme-fraise</p>	Vendredi 05 Septembre	<p><b>Tomates BIO</b> aux dés de brebis</p> <p><b>Filet de colin MSC</b> pané</p> <p>Purée de carotte et pommes de terre</p> <p>Glace vanille-fraise</p> <p>Pain de mie et tomme blanche</p> <p>Fruit frais*</p>
Lundi 08 Septembre	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au jus /</p> <p><b>Filet de lieu MSC, beurre citron</b></p> <p><b>Courgettes BIO</b> persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Pastèque</p> <p>Brioche</p> <p><b>Fromage frais nature BIO *</b></p>	Mardi 09 Septembre	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>Concombres BIO</b> tzatziki</p> <p>Haricots blancs à la basquaise (carottes, sauce tomate, thym)</p> <p><b>Riz créole BIO</b></p> <p><b>Yaourt au citron BIO</b></p> <p>Pain de mie et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>	Mercredi 10 Septembre	<p><b>Filet de hoki MSC</b>, sauce tomate</p> <p><b>Pommes de terre vapeur persillées BIO</b></p> <p><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p>Fruit frais</p> <p>Baguette et Chanteneige</p> <p>Purée pomme-fraise</p>	Jeudi 11 Septembre	<p><b>Tomate BIO</b> vinaigrette</p> <p>Poulet VF rôti au jus /</p> <p><b>Filet de lieu MSC, sauce estragon</b></p> <p><b>Chou-fleur BIO</b> béchamel à l'emmental</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fruit frais*</p>	Vendredi 12 Septembre	<p>Quiche du chef thon-épinard</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p><b>Chaurce AOP</b> à la coupe</p> <p>Purée pomme-coing</p> <p>Barre Marbré</p> <p>Fruit frais*</p>
Lundi 15 Septembre	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Couscous de légumes et pois chiches (carotte, courgette, navet)</p> <p><b>Semoule de blé BIO</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP Baguette aux céréales</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p> Viennoise</p> <p>Lait au chocolat</p>	Mardi 16 Septembre	<p>Rôti de bœuf VBF froid /</p> <p><b>Omelette fraîche nature BBC</b></p> <p><b>Haricots verts BIO</b> persillés</p> <p><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p><b>Purée de pomme BIO de la Sarthe</b></p> <p>Pain de mie et barre de chocolat</p> <p>Fruit frais*</p>	Mercredi 17 Septembre	<p>Parmentier aux lentilles</p> <p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Edam</p> <p>Fruit frais</p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Petit Suisse nature</p>	Jeudi 18 Septembre	<p>Tomate farcie au bœuf /</p> <p><b>Pavé de colin MSC à la provençale</b></p> <p><b>Riz BIO</b> à la julienne de légumes (carotte, courgette, céleri)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Melon</p> <p>Pain au lait</p> <p>Purée pomme-coing</p>	Vendredi 19 Septembre	<p><b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette</p> <p><b>Filet de lieu MSC</b>, beurre citron</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p><b>Yaourt à la banane BIO</b></p> <p>Baguette et Emmental</p> <p>Fruit frais*</p>
Lundi 22 Septembre	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au thym /</p> <p><b>Filet de merlu, sauce thym</b></p> <p><b>Carottes BIO</b> persillées</p> <p><b>Pont l'Evêque AOP</b> à la coupe</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p>Pain de mie et barre de chocolat</p> <p><b>Yaourt nature BIO *</b></p>	Mardi 23 Septembre	<p><b>DEJEUNER AU TEXAS</b></p> <p>Iceberg au maïs vinaigrette</p> <p>Chili de haricots rouges et maïs</p> <p><b>Riz créole BIO</b></p> <p><b>Fromage frais aux fruits BIO</b></p> <p>Baguette et vache Picon</p> <p>Fruit frais*</p>	Mercredi 24 Septembre	<p>Beignets de calamar</p> <p>Purée de <b>brocolis BIO</b> et pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Pastèque</p> <p>Brownie du chef aux noix</p> <p>Purée pomme-banane</p>	Jeudi 25 Septembre	<p>Gratin de <b>lieu MSC</b> aux crustacés (crème, moules, crevettes, calamars)</p> <p><b>Pépinettes HVE</b></p> <p><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Jus d'orange</p>	Vendredi 26 Septembre	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Clafoutis de <b>courgettes, carottes et pommes de terre BIO</b> aux herbes</p> <p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p>Samos</p> <p>Glace vanille-fraise</p> <p> Viennoise</p> <p>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

L'ensemble de l'équipe de la restauration souhaite une belle rentrée des classes aux petits châtillonnais !

Nous aurons le plaisir de régaler vos papilles tout au long de l'année.



**LÉGUMES** | ail, artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, chou-fleur, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate, salade

**FRUITS** | figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin

Source : librairie AEDEM

