

MENUS DES ECOLES

NOVEMBRE 2025

Lundi 03 Novembre	MENU VEGETARIEN Parmentier de patate douce aux pois chiches Cœur de laitue vinaigrette Fromage frais aux fruits BIO Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Purée pomme-banane	Mardi 04 Novembre	Ravioli au bœuf VF, sauce italienne / Ravioli au saumon Saint Nectaire AOP à la coupe Mousse au chocolat au lait Galettes Bretonnes Fruit frais*	Mercredi 05 Novembre	Emincé de bœuf VBF RAV aux oignons / Filet de hoki MSC, beurre à l'échalote Chou-fleur BIO persillé Délice emmental Fruit frais BIO Baguette et miel Lait au chocolat	Jeudi 06 Novembre	IT'S HALLOWEEN Doigts de sorcière (Saucisse de volaille) / Filet de colin MSC à la provençale Cailloux ensorcelés (Petit pois au jus) Bave de fantôme (Yaourt nature BIO) Gâteau d'Halloween du chef (Cake à la citrouille) Viennoise Fruit frais*	Vendredi 07 Novembre	Velouté de carottes BIO , poireaux et pomme de terre Filet de colin MSC pané Haricots plats persillés Yaourt à la framboise BIO Pain de mie et Edam Fruit frais*
Lundi 10 Novembre	Omelette fraîche nature BBC Duo de carottes jaunes et oranges Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Pompon cacao Lait au chocolat	Mardi 11 Novembre	FERIE	Mercredi 12 Novembre	MENU VEGETARIEN Haricots blancs cuisinés à la tomate Riz créole BIO Samos Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Purée pomme-coing	Jeudi 13 Novembre	Iceberg aux croûtons vinaigrette Steak haché de bœuf Charolais VBF au jus / Filet de hoki MSC, sauce tomate Blettes à la tomate Yaourt au citron BIO Brioche Fruit frais*	Vendredi 14 Novembre	Saumon MSC , sauce hollandaise Pépinettes HVE Emmental BIO à la coupe Fruit frais BIO Baguette et beurre Yaourt nature BIO *
Lundi 17 Novembre	MENU VEGETARIEN Curry de pois chiches au lait de coco Boulgour BIO Petit Suisse nature Salade de fruits frais Baguette et fromage Le Carré Purée pomme-fraise	Mardi 18 Novembre	Emincé de bœuf VBF RAV au jus / Filet de merlu, sauce ciboulette Brocolis BIO persillés Pont l'Evêque AOP à la coupe Pain aux céréales Purée de pomme BIO de la Sarthe Gaufre liégeoise au chocolat Fruit frais*	Mercredi 19 Novembre	Betteraves vinaigrette et croûtons Crousti fromage à l'emmental Epinards BIO à la béchamel Fruit frais Céréales Corn Flakes Lait nature	Jeudi 20 Novembre	DEJEUNER EN HONGRIE Goulash de poulet à la mode de Szeged (paprika, tomates, oignons) / Filet de hoki MSC au paprika Carottes et pommes de terre BIO persillées Yaourt à la vanille BIO Fruit frais BIO Baguette et beurre Lait au chocolat	Vendredi 21 Novembre	Velouté de potiron à la vache qui rit Brandade de colin MSC Cœur de laitue vinaigrette Edam BIO Baguette et barre de chocolat Fruit frais*
Lundi 24 Novembre	MENU VEGETARIEN Omelette fraîche nature BBC Petits pois aux oignons Yaourt nature BIO Quatre-quarts du chef Pain de mie et vache Picon Fruit frais*	Mardi 25 Novembre	Carottes et chou rouge BIO râpés vinaigrette Macaroni BIO aux lardons et à la béchamel au fromage / Macaroni BIO au saumon et à la béchamel au fromage Purée pomme-coing Viennoise Fruit frais*	Mercredi 26 Novembre	Dahl de lentilles corail au lait de coco (cumin, curcuma, massala, gingembre) Riz créole BIO Fromage frais aux fruits BIO Fruit frais Baguette et confiture d'abricot Lait au chocolat	Jeudi 27 Novembre	Emincé de bœuf VBF RAV, sauce tandoori / Filet de lieu MSC, sauce tandoori Chou-fleur BIO persillé Mimolette Fruit frais Baguette et barre de chocolat Purée de pomme HVE	Vendredi 28 Novembre	Tajine de colin MSC Semoule de blé BIO aux petits légumes Camembert BIO à la coupe Fruit frais BIO Barre Bretonne 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 :

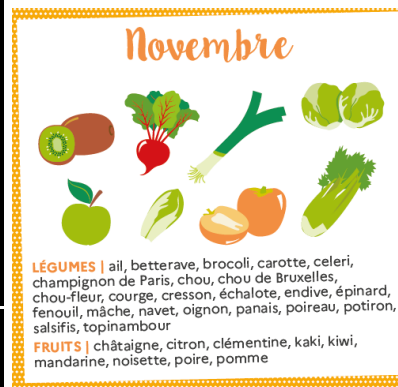
Produits labellisés : Label Rouge, IGP, AOP, AOC, HVE, BBC (Bleu Blanc Cœur) MSC (pêche durable).

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