

# MENUS DES ECOLES

## DECEMBRE 2025

### VACANCES SCOLAIRES

Lundi 1er Décembre	Salade de mâche aux croûtons vinaigrette Bœuf VBF RAV Bourguignon / <b>Filet de lieu MSC, beurre citron</b> Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Baguette et barre de chocolat Fruit frais*	Mardi 02 Décembre	Dos de colin MSC, sauce hollandaise Purée de haricots verts et pomme de terre Chaource AOP à la coupe <b>Pain aux céréales</b> Fruit frais BIO Viennoise Purée de pomme HVE	Mercredi 03 Décembre	Haché au veau et son jus / <b>Omelette fraîche nature BBC</b> Epinards BIO à la béchamel Chanteneige nature Fruit frais BIO Croissant Lait au chocolat	Jeudi 04 Décembre	Cassoulet (saucisse de Toulouse et saucisson à l'ail - porc) / <b>Filet de colin MSC, sauce thym</b> Haricots blancs cuisinés (carottes, sauce tomate) Fromage frais aux fruits BIO Purée de poire Baguette et Fraîdou Fruit frais*	Vendredi 05 Décembre	<b>MENU VEGETARIEN</b> Potage de carotte BIO, pommes de terre et poireaux Lasagnes aux légumes du sud et grana padano Iceberg vinaigrette Yaourt au citron BIO Pain de mie et pâte à tartiner Fruit frais*
Lundi 08 Décembre	<b>MENU VEGETARIEN</b> Omelette fraîche nature BBC Haricots verts BIO persillés Mimolette Fruit frais BIO Barre Bretonne Lait au chocolat	Mardi 09 Décembre	Emincé de bœuf VBF RAV forestière (champignons) / <b>Filet de merlu, sauce champignons</b> Chou-fleur BIO persillé Tomme noire à la coupe Fruit frais BIO Pain de mie et barre de chocolat Petit Suisse nature*	Mercredi 10 Décembre	Salade d'endives à l'emmental vinaigrette Flageolets cuisinés (carottes, oignons) <b>Carottes et pommes de terre vapeur BIO persillées</b> Yaourt nature BIO Baguette et confiture d'abricot Fruit frais	Jeudi 11 Décembre	<b>DEJEUNER AU SENEGAL</b> Poulet VF / <b>Filet de hoki MSC</b> sauce Yassa (moutarde, oignon, ail) Riz créole BIO Vache qui rit Ananas frais Viennoise Purée pomme-banane	Vendredi 12 Décembre	Carotte et chou blanc râpés, mayonnaise au curcuma <b>Filet de colin MSC, sauce ciboulette</b> <b>Coquillettes BIO</b> Crème dessert à la vanille Baguette et Délice Chèvre Fruit frais*
Lundi 15 Décembre	<b>MENU VEGETARIEN</b> Couscous de légumes et pois chiches (carotte, courgette, navet) Semoule de blé BIO Pont l'Evêque AOP à la coupe Purée de pomme BIO de la Sarthe Brioche Fruit frais*	Mardi 16 Décembre	Emincé de bœuf VBF RAV au curry / <b>Filet de hoki MSC, sauce curry</b> Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Salade de fruits frais Baguette et mimolette Purée pomme-fraise	Mercredi 17 Décembre	Parmentier aux épinards Iceberg vinaigrette Emmental BIO à la coupe Fruit frais BIO Céréales Choco Trésors Lait nature	Jeudi 18 Décembre	<b>REPAS DE NOËL</b> Aiguillettes de poulet aux figues / <b>Salmon MSC sauce hollandaise</b> Pom' Rösti Fromage en habit rouge Dessert de Noël Père Noël en chocolat	Vendredi 19 Décembre	Filet de colin MSC pané, quartier de citron Petits pois aux oignons Fromage frais aromatisé BIO Fruit frais BIO Baguette et barre de chocolat Lait au chocolat
Lundi 22 Décembre	<b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes BIO râpées vinaigrette Dahl de lentilles corail au lait de coco (cumin, curcuma, massala, gingembre) Riz créole BIO Yaourt à la vanille BIO Baguette et beurre Fruit frais	Mardi 23 Décembre	Steak haché de bœuf Charolais VBF RAV au jus / <b>Omelette fraîche nature BBC</b> Salsifis à la tomate Fromage frais nature BIO Fruit frais BIO Céréales Corn Flakes Lait nature	Mercredi 24 Décembre	Filet de colin MSC, sauce cajun Purée de pommes de terre Bûche au chèvre Fruit frais BIO Galettes Bretonnes Purée pomme-coing	Jeudi 25 Décembre	FERIE	Vendredi 26 Décembre	Ravioli aux légumes et emmental râpé Edam BIO Fruit frais BIO Gaufre Flash Lait au chocolat
Lundi 29 Décembre	Filet de lieu MSC, sauce tomate Haricots blancs cuisinés (carottes, sauce tomate) Vache Picon Fruit frais BIO Viennoise Yaourt aromatisé	Mardi 30 Décembre	Iceberg au maïs vinaigrette Emincé de bœuf VBF RAV au jus / <b>Filet de hoki MSC sauce hollandaise</b> Carottes BIO persillées Fromage frais aux fruits BIO Baguette et pâte à tartiner Fruit frais	Mercredi 31 Décembre	<b>MENU VEGETARIEN</b> Lentilles vertes BIO cuisinées (carottes, oignons) Fusilli BIO à la julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) Délice emmental Fruit frais BIO Gaufre Flash Purée pomme-banane	Jeudi 01 Janvier	FERIE	Vendredi 02 Janvier	Omelette fraîche nature BBC Haricots verts BIO persillés Edam BIO Fruit frais BIO Galettes Bretonnes Lait au chocolat

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.

Oeufs : plein air.

Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.

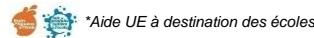
### Légende :

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