

# MENUS DES ECOLES

## JANVIER 2026

Lundi 05 Janvier	<p><b>Filet de hoki MSC</b>, sauce tomate</p> <p>Haricots blancs cuisinés (carottes, sauce tomate)</p> <p><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et Samos</i></p> <p><i>Purée pomme-pêche</i></p>	Lundi 12 Janvier	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Chili aux haricots rouges et maïs</p> <p><b>Riz créole BIO</b></p> <p><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et emmental</i></p> <p><i>Purée pomme-banane</i></p>	Lundi 19 Janvier	<p><b>Escalope de dinde VF</b> au jus /</p> <p><b>Filet de merlu, beurre à l'échalote</b></p> <p>Chou romanesco persillé</p> <p><b>Camembert BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et beurre</i></p> <p><i>Purée de poire</i></p>	Lundi 26 Janvier	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>Omelette fraîche nature BBC</b></p> <p><b>Haricots verts BIO</b></p> <p>Bûche au chèvre</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Pain de mie et barre de chocolat</i></p> <p><i>Petit Suisse nature*</i></p>	Mardi 06 Janvier	<p><b>ON FETE L'EPIPHANIE :</b></p> <p><b>Omelette fraîche nature BBC</b></p> <p>Purée de potiron et pomme de terre</p> <p><b>Yaourt au citron BIO</b></p> <p>Galette des rois</p> <p><i>Viennoise</i></p> <p><i>Fruit frais*</i></p>	Mardi 13 Janvier	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au paprika /</p> <p><b>Filet de lieu MSC, sauce paprika</b></p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Brioche</i></p> <p><b>Yaourt nature BIO *</b></p>	Mardi 20 Janvier	<p>Steak haché de bœuf Charolais VBF RAV au jus /</p> <p><b>Pavé de colin MSC à la provençale</b></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fraidou</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Gâteau du chef à la banane</i></p> <p><b>Yaourt nature BIO *</b></p>	Mardi 27 Janvier	<p>Tartiflette (porc) /</p> <p><b>Tartiflette au thon</b></p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p>Purée de poire</p> <p><i>Barre Bretonne</i></p> <p><i>Fruit frais*</i></p>	Mercredi 07 Janvier	<p>Boulettes d'agneau, sauce curry</p> <p><b>Filet de colin MSC, sauce curry</b></p> <p><b>Semoule de blé BIO</b> aux courgettes</p> <p><b>Gouda BIO</b> à la coupe</p> <p>Fruit frais</p> <p><i>Baguette et beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>	Mercredi 14 Janvier	<p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Crousti'fromage à l'emmental</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p><b>Purée de pomme BIO de la Sarthe</b></p> <p>Pompon cacao</p> <p>Fruit frais</p>	Mercredi 21 Janvier	<p>Endives, maïs et croûtons vinaigrette</p> <p><b>Filet de hoki MSC</b>, sauce hollandaise</p> <p><b>Bouलगour BIO</b> à la julienne de légumes</p> <p><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p><i>Pain de mie et vache Picon</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	Mercredi 28 Janvier	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Curry de brocolis, carottes et haricots rouges au lait de coco</p> <p><b>Pépinettes HVE</b></p> <p><b>Yaourt à la vanille BIO</b></p> <p><i>Baguette et beurre</i></p> <p><i>Fruit frais</i></p>	Jeudi 08 Janvier	<p>Iceberg aux croûtons vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf VBF RAV au jus /</p> <p><b>Filet de merlu à l'estragon</b></p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p><b>Yaourt à la pêche BIO</b></p> <p><i>Barre Marbré chocolat</i></p> <p><i>Fruit frais*</i></p>	Jeudi 15 Janvier	<p><b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette</p> <p>Saucisse de Francfort (porc) /</p> <p><b>Omelette fraîche nature BBC</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p><i>Pain de mie et barre de chocolat</i></p> <p><i>Fruit frais*</i></p>	Jeudi 22 Janvier	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Galettes de pois panées aux petits légumes</p> <p><b>Carottes BIO</b> persillées</p> <p>Yaourt à la grecque à la vanille</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et barre de chocolat</i></p> <p><i>Purée de pomme HVE</i></p>	Jeudi 29 Janvier	<p>Emincé de bœuf VBF RAV au thym /</p> <p><b>Filet de hoki MSC sauce thym</b></p> <p>Petits pois et carottes</p> <p><b>Fromage frais aux fruits BIO</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et Edam</i></p> <p><i>Purée pomme-fraise</i></p>	Vendredi 09 Janvier	<p><b>Saumon MSC</b>, sauce à l'oseille</p> <p><b>Carottes et pommes de terre BIO</b> persillées</p> <p><b>Rondelé BIO</b></p> <p>Purée pomme-coing</p> <p><i>Pain de mie et barre de chocolat</i></p> <p><i>Fruit frais*</i></p>	Vendredi 16 Janvier	<p><b>Filet de colin MSC</b>, sauce ciboulette</p> <p><b>Macaroni BIO</b></p> <p><b>Saint Nectaire AOP</b> à la coupe</p> <p><b>Pain aux céréales</b></p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Baguette et beurre</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p>	Vendredi 23 Janvier	<p>Velouté de potiron à la crème</p> <p>Brandade de <b>colin MSC</b></p> <p>Cœur de laitue vinaigrette</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Pain au lait</i></p> <p><i>Lait au chocolat</i></p>	Vendredi 30 Janvier	<p><b>Filet de colin MSC</b> pané</p> <p><b>Riz BIO</b> à la tomate</p> <p>Vache qui rit</p> <p><b>Fruit frais BIO</b></p> <p><i>Viennoise</i></p> <p><b>Yaourt nature BIO *</b></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, CEE2, 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