

# MENUS DES ECOLES

## JANVIER 2026

 <p><b>LUNDI 05 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de hoki MSC, sauce tomate</li> <li>Haricots blancs cuisinés (carottes, sauce tomate)</li> <li>Fromage frais nature BIO</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et Samos</li> <li>Purée pomme-pêche</li> </ul> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chili aux haricots rouges et maïs</li> <li>Riz créole BIO</li> <li>Fromage frais nature BIO</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et emmental</li> <li>Purée pomme-banane</li> </ul> <p><b>LUNDI 12 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope de dinde VF au jus /</li> <li>Filet de merlu, beurre à l'échalote</li> <li>Chou romanesco persillé</li> <li>Camembert BIO</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et beurre</li> <li>Purée de poire</li> </ul> <p><b>MARDI 06 Janvier</b></p> <p><b>ON FETE L'ÉPIPHANIE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette fraîche nature BBC</li> <li>Purée de potiron et pomme de terre</li> <li>Yaourt au citron BIO</li> <li>Galette des rois</li> <li>Viennoise</li> <li>Fruit frais*</li> </ul> <p><b>MERCREDI 07 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes d'agneau, sauce curry</li> <li>Filet de colin MSC, sauce curry</li> <li>Semoule de blé BIO aux courgettes</li> <li>Gouda BIO à la coupe</li> <li>Fruit frais</li> <li>Baguette et beurre</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul> <p><b>JEUDI 08 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Iceberg aux croûtons vinaigrette</li> <li>Emincé de bœuf VBF RAV au jus /</li> <li>Filet de merlu à l'estragon</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Yaourt à la pêche BIO</li> <li>Barre Marbré chocolat</li> <li>Fruit frais*</li> </ul> <p><b>VENDREDI 09 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saumon MSC, sauce à l'oseille</li> <li>Carottes et pommes de terre BIO persillées</li> <li>Rondelé BIO</li> <li>Purée pomme-coing</li> <li>Pain de mie et barre de chocolat</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<p><b>MARDI 13 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emincé de bœuf VBF RAV au paprika /</li> <li>Filet de lieu MSC, sauce paprika</li> <li>Jeunes carottes persillées</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Brioche</li> <li>Yaourt nature BIO *</li> </ul> <p><b>MERCREDI 14 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Iceberg vinaigrette</li> <li>Crousti'fromage à l'emmental</li> <li>Haricots plats persillés</li> <li>Purée de pomme BIO de la Sarthe</li> <li>Pompon cacao</li> <li>Fruit frais</li> </ul> <p><b>JEUDI 15 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisse de Francfort (porc) /</li> <li>Omelette fraîche nature BBC</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Flan nappé au caramel</li> <li>Pain de mie et barre de chocolat</li> <li>Fruit frais*</li> </ul> <p><b>VENDREDI 16 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de colin MSC, sauce ciboulette</li> <li>Macaroni BIO</li> <li>Saint Nectaire AOP à la coupe</li> <li>Pain aux céréales</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et beurre</li> <li>Fromage frais aux fruits</li> </ul>	<p><b>MERCREDI 21 Janvier</b></p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Galettes de pois panées aux petits légumes</li> <li>Carottes BIO persillées</li> <li>Yaourt à la grecque à la vanille</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et barre de chocolat</li> <li>Purée de pomme HVE</li> </ul> <p><b>JEUDI 22 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potiron à la crème</li> <li>Brandade de colin MSC</li> <li>Cœur de laitue vinaigrette</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Pain au lait</li> <li>Lait au chocolat</li> </ul> <p><b>VENDREDI 23 Janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tartiflette (porc) /</li> <li>Tartiflette au thon</li> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Curry de brocolis, carottes et haricots rouges au lait de coco</li> <li>Pépinettes HVE</li> <li>Yaourt à la vanille BIO</li> </ul> <p><b>JEUDI 29 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emincé de bœuf VBF RAV au thym /</li> <li>Filet de hoki MSC sauce thym</li> <li>Petits pois et carottes</li> <li>Fromage frais aux fruits BIO</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Baguette et Edam</li> <li>Purée pomme-fraise</li> </ul> <p><b>VENDREDI 30 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de colin MSC pané</li> <li>Riz BIO à la tomate</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Fruit frais BIO</li> <li>Viennoise</li> <li>Yaourt nature BIO *</li> </ul>

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.

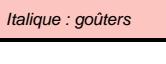
Toutes les purées de fruits sont sans sucre ajouté.

### 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



\*Aide UE à destination des écoles



Source : librairie AEDEM