

# MENUS DES ECOLES SEPTEMBRE 2023

C'EST LA RENTREE	
Lundi 04 Septembre	<p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Bolognaise (bœuf) / <b>Bolognaise au thon</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Torti BIO</b></p> <p>Glace vanille-fraise</p> <p><i>Baguette et barre de chocolat</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pêche</i></p>
Lundi 11 Septembre	<p><b>Filet de hoki MSC</b>, sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p><b>Emmental BIO</b> à la coupe</p> <p style="text-align: center;"><b>Nectarine BIO</b></p> <p><i>M : Baguette et beurre / Pomme Gala</i></p> <p><i>E : Baguette et barre de chocolat / Pomme Gala</i></p>
Lundi 18 Septembre	<p>Goulash de bœuf / <b>Filet de hoki MSC, beurre échalote</b></p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Chanteneige</p> <p style="text-align: center;"><b>Raisin blanc BIO</b></p> <p><i>M : Baguette et confiture d'abricot / Lait au chocolat</i></p> <p><i>E : Gaufre liégeoise / Lait au chocolat</i></p>
Lundi 25 Septembre	<p>Sauté de veau au jus / <b>Filet de hoki MSC, sauce tomate</b></p> <p>Chou romanesco persillé</p> <p>Fol Epi</p> <p>Melon</p> <p><i>Baguette et barre de chocolat</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Nectarine</i></p>
Mardi 05 Septembre	<p><b>Filet de colin MSC</b> pané, ketchup</p> <p>Pommes Noisette</p> <p style="text-align: center;"><b>Fromage frais nature BIO</b></p> <p>Pastèque</p> <p><i>Biscuit Granny aux céréales</i></p> <p><i>Compote de pomme à boire</i></p>
Mardi 12 Septembre	<p><b>Tomate BIO</b> mozzarella</p> <p>Sauté de veau aux champignons / <b>Quenelles natures sauce chasseur (champignons)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Courgettes BIO</b></p> <p>Crème au chocolat</p> <p><i>Baguette et samos</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pêche</i></p>
Mardi 19 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>Courgettes râpées BIO</b> et feta vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt à la vanille BIO</b></p> <p><i>Pain de mie et Délice Emmental</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Poire Rochas</i></p>
Mardi 26 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>MENU ORIENTAL</b></p> <p><b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette à l'orange</p> <p>Tajine de boulettes d'agneau aux pruneaux / <b>Tajine de colin MSC aux pruneaux</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Semoule de blé BIO</b></p> <p><b>Fromage frais aux fruits BIO</b></p> <p><i>Baguette et mimolette</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Prune rouge</i></p>
Mercredi 06 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>REPAS FROID</b></p> <p>Médaille de surimi, sauce cocktail</p> <p>Salade de <b>concombre BIO</b>, maïs, betterave vinaigrette</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Purée de <b>pomme HVE</b></p> <p><i>Baguette et pâte à tartiner</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Banane</i></p>
Mercredi 13 Septembre	<p><b>Filet de colin MSC</b>, beurre blanc</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p>Melon</p> <p><i>Pain de mie-confiture de fraise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Prune</i></p>
Mercredi 20 Septembre	<p>Paupiette de veau / <b>Filet de colin MSC meunière</b></p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Cantal</p> <p style="text-align: center;"><b>Nectarine BIO</b></p> <p><i>Barre de céréales abricot</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Petit Suisse nature</i></p>
Mercredi 27 Septembre	<p>Filet de <b>lieu MSC</b>, sauce citron</p> <p>Flageolets et <b>haricots verts BIO</b></p> <p>Bûche au chèvre</p> <p>Banane</p> <p><i>Céréales Choco Trésor</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Lait nature</i></p>
Jeudi 07 Septembre	<p>Sauté de bœuf au jus / <b>Filet de merlu, sauce crème ciboulette</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Haricots verts BIO persillés</b></p> <p>Gouda</p> <p style="text-align: center;"><b>Prune Rouge BIO</b></p> <p><i>Viennoise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Lait au chocolat</i></p>
Jeudi 14 Septembre	<p><b>Poulet LR</b> rôti au jus / <b>Filet de lieu MSC sauce crème</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chou-fleur BIO</b> persillé</p> <p>Babybel</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p><i>Pompon cacao</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Yaourt à boire à la vanille</i></p>
Jeudi 21 Septembre	<p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Quiche du chef aux légumes du soleil (courgettes, poivrons, tomate, aubergine)</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p><i>M : Baguette et beurre / Pomme Golden</i></p> <p><i>E : Baguette et barre de chocolat / Pomme Golden</i></p>
Jeudi 28 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Clafoutis de <b>courgettes BIO</b> et <b>carottes BIO</b> aux herbes</p> <p>Iceberg vinaigrette</p> <p>Glace vanille-fraise</p> <p><i>Viennoise</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pêche</i></p>
Vendredi 08 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>Carottes râpées BIO</b> vinaigrette</p> <p>Omelette fraîche nature</p> <p>Epinards béchamel</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt à la vanille BIO</b></p> <p><i>Pain de mie et Petit Moulé nature / Pomme Golden</i></p>
Vendredi 15 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>Concombres BIO</b> vinaigrette</p> <p>Haricots blancs à la basquaise (carottes, sauce tomate, thym)</p> <p>Riz basmati</p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt au citron BIO</b></p> <p><i>Barre Bretonne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Raisin noir</i></p>
Vendredi 22 Septembre	<p style="text-align: center;"><b>Salade de tomates vinaigrette BIO</b></p> <p>Colombo de <b>lieu MSC</b></p> <p>Riz aux petits légumes (carotte, courgette, céleri)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>Viennoise</i></p> <p><i>Compote de pomme à boire</i></p>
Vendredi 29 Septembre	<p>Gratin de merlu aux crustacés (crème, moules, crevettes, calamars)</p> <p style="text-align: center;"><b>Pommes de terre vapeur BIO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Yaourt nature BIO</b></p> <p><i>Pêche</i></p> <p><i>M : Pain de mie et confiture d'abricot / Pomme Braeburn</i></p> <p><i>E : Pain de mie et chocolat / Pommes Braeburn</i></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 sur chaque école.

Viandes bovine, porcine et volaille : née, élevée et abattue en France - Oeuf : plein air

Produit labellisé : Label rouge, IGP, AOP, AOC, HVE MSC (pêche durable)

**Gras/italique : alternatif à la viande** - Vert : produit BIO

PAIN BIO distribué chaque jour

Italique : goûters - si différents

M : maternelle

E : élémentaire

