

## Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 2 Septembre au Vendredi 6 Septembre 2024

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves rouges Bio	Carottes râpées Bio au citron	Tomates Bio	Concombres Bio	Salade de riz Bio, maïs et ciboulette
Boulette au Boeuf	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc BBC à la Provençale	Haché végétal Bio façon bolognaise	Pêche du jour, sauce beurre blanc
Petits pois aux oignons	Riz Bio	Semoule Bio	Coquillettes BIO	Tomates provençale
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Éclair au chocolat	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Pot de glace	Fruit Bio de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur  
Soyons Complices

# Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 9 Septembre au Vendredi 13 Septembre 2024

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Chiffonnade de <b>batavia Bio</b> au maïs	Salade de <b>pommes de terre Bio</b>	Tartine façon pizza au chorizo	Pastèque	Salade à la <b>féta AOP</b> Grecque
Chilli sin carne	Sauté de poulet thaï au oignons	Steak haché de boeuf, sauce au bleu	Paupiette au veau, sauce tomate	Pêche du jour, sauce estragon
<b>Riz Bio</b>	Haricots beurre persillés	<b>Épinards Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b> poêlés	<b>Coeur de blé Bio</b>
Fromage	Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
Pot de glace	<b>Fruit Bio</b> de saison	<b>Fruit Bio</b> de saison	Cake aux pépites de chocolat	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur **Soyons Complices**



## Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 16 Septembre au Vendredi 20 Septembre 2024

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Tomates Bio	Betteraves rouges Bio	Melon charentais	Chiffonnade de batavia au maïs	Salade de riz au surimi
Pilons de poulet rôtis marinés	Quenelles natures	Escalope de porc, sauce Dijonnaise	Sauté de boeuf	Poisson MSC pané
Carottes Bio braisées	Riz Bio	Flageolets à l'ail	Coquillettes Bio	Ratatouille Bio du chef
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Flan vanille	Fruit de saison	Pot de glace	Banane Bio au chocolat	Fruit Bio de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur  
Soyons Complices

# Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 23 Septembre au Vendredi 27 Septembre 2024

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Menu Auvergnat	Vendredi 27
Salade de lentilles, vinaigrette	Melon charentais	Macédoine mayonnaise	<b>Betteraves Bio</b> au fromage bleu et cerneaux de noix	Toast au chèvre
Falafels	Hachis Parmentier du chef	Jambon blanc	Saucisse de Lozère	Pêche du jour
<b>Épinards Bio</b>		<b>Coquillettes Bio</b>	Aligot de l'Aubrac	Haricots <b>verts Bio</b>
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
<b>Fruit Bio</b> de saison	Panna cotta aux fraises Tagada	<b>Fruit Bio</b> de saison	Tarte myrtille	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur  
**Soyons Complices**



# Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 4 Octobre 2024

Lundi	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Macédoine mayonnaise	Endives au maïs, bleu	Céleri rémoulade	<b>Betteraves rouges Bio</b>	Flammentkuche
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes	Échine de porc, sauce Dijonnaise	Poulet tandoori	Paleron braisé	Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b>
<b>Coquillettes Bio</b>	Salsifis gratinés	<b>Riz Bio</b>	<b>Pommes de terre Bio</b> au four	<b>Choux fleurs Bio</b> , sauce béchamel
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
<b>Fruit Bio</b> de saison	Gâteau au yaourt du chef	Ile flottante du chef	Compote de <b>pommes Bio</b> du chef	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur  
Soyons Complices





## Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 7 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Crêpe au fromage	<b>Carottes Bio</b> râpées	Salade de <b>pommes de terre Bio</b>	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes à la vinaigrette
Rôti de <b>porc BBC</b> , chutney d'oignons et raisins secs	Tarte au fromage	Sauté de boeuf, sauce paprika	Quenelles de volailles en gratin	Fricassée de <b>poisson MSC</b> gratiné
Choux de Bruxelles à l'ail	Chiffonnade de <b>batavia Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b> poêlés	<b>Carottes Bio</b> braisées	<b>Coeur de blé Bio</b>
Fromage	Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
<b>Fruit Bio</b> de saison	Crème pâtissière, coulis de fruits rouges	<b>Fruit Bio</b> de saison	Kobandravina ( <i>gâteau à la banane</i> )	<b>Fruit Bio</b> de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**Retrouvez également nos menus sur  
**Soyons Complices**

# Midi - Écoles Châtel-Guyon

## Menu du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Chiffonnade de <b>batavia Bio</b> au maïs	Céleri rémoulade	Roulade au jambon	<b>Carottes Bio</b> râpées	Pomelos rose
Émincé de <b>porc BBC</b> , crème de poivrons	Falafels	<b>Chipolatas Label Rouge</b>	Cheeseburger	Quenelles de poisson gratinées
<b>Carottes Bio</b> braisées	<b>Semoule Bio</b>	Purée de pommes de terre	Potatoes au paprika	<b>Haricots verts Bio</b>
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Tarte à l'amande et aux pommes	<b>Fruit Bio</b> de saison	Compote de <b>pommes Bio</b> du chef	Smoothie <b>orange Bio</b> banane	Cookie

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Retrouvez également nos menus sur  
**Soyons Complices**

