

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

| Lundi 10 | Mardi 11 | Mercredi 12 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
|--|---|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| Macédoine de légumes | Carottes BIO râpées, vinaigrette | Pâté de campagne | Pamplemousse | Salade de pommes de terre au persil |
| Boulette à l'agneau, sauce Napolitaine | Omelette à la ciboulette | Saucisse de volaille | Carbonnade de porc | Gratiné de la mer au colin MSC |
| Semoule BIO | Riz BIO créole | Pommes de terre rôties au thym | Macaronis BIO | Choux-fleurs BIO gratinés |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Fruit BIO de saison | Beignet à la framboise | Banane BIO au caramel | Clafoutis aux poires | Fruit BIO de saison |

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

Retrouvez également nos menus sur **Soyons Complices**



Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

| Lundi 17 | Mardi 18 | Mercredi 19 | Jeudi 20 Menu Cap sur les îles | Vendredi 21 |
|--|---|---|-----------------------------------|--|
| Carottes BIO râpées, vinaigrette | Haricots rouges au maïs, vinaigrette | Salade de haricots verts BIO | Accra de morue | Saucisson à l'ail et cornichons |
| Saucisse de Toulouse | Oeufs florentine | Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes | Rougail de saucisse fumées | Poisson frais MSC , sauce à la crème |
| Lentilles vertes BIO | | Semoule BIO | Riz créole | Choux-fleurs BIO |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Compote de fruits | Crème dessert locale | Fruit BIO de saison | Crumble de fruits exotiques | Fruit BIO de saison |

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices



Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

| Lundi 24 | Mardi 25 | Mercredi 26 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
|-------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|--|---|
| Betteraves BIO au maïs | Brocolis BIO aux amandes | Feuilleté au fromage | Céleri rave BIO , sauce rémoulade | Salade de riz BIO , maïs et ciboulette |
| Pilon de poulet Tex-Mex | Pâté Bourbonnais | Rôti de dinde, sauce crème | Steak burger au veau | Colin MSC pané |
| Polenta crémeuse | Salade verte | Purée de patates douces | Coeur de blé BIO | Ratatouille du chef |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Fruit BIO de saison | Crème dessert locale vanille | Fruit BIO de saison | Gâteau à l'ananas | Fruit BIO de saison |

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

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

| Lundi 31 | Mardi 1 | Mercredi 2 | Jeudi 3 | Vendredi 4 |
|---------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------------------|------------------------|
| Feuilleté au fromage | Concombres BIO, sauce bulgare | Oeuf dur mayonnaise | Carottes BIO râpées, vinaigrette | Coleslaw BIO |
| Nuggets à la volaille | Boulettes au veau | Rôti de porc | Cassoulet | Poisson frais MSC |
| Petits légumes à la crème | Riz basmati façon pilaf | Poêlée campagnarde | | Pommes de terre vapeur |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Fruit BIO de saison | Compote de pommes BIO du chef | Ile flottante | Éclair à la vanille | Cocktail de fruits |

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

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

| Lundi 7 | Mardi 8 | Mercredi 9 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
|---|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|
| Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons | Pâté de campagne et cornichons | Friand au fromage | Salade de lentilles, vinaigrette | Chou blanc BIO , vinaigrette |
| Paupiette à la dinde | Merguez | Cordon bleu de dinde | Omelette fromagère | Filet de lieu MSC , sauce Bordelaise |
| Boulgour BIO | Légumes couscous | Choux-fleurs BIO gratinés | Haricots verts BIO | Riz de Camargue IGP pilaf |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Crème dessert locale à la vanille | Fruit BIO de saison | Éclair au chocolat | Clafoutis aux poires | Fruit BIO de saison |

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

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

| Lundi 14 | Mardi 15 | Mercredi 16 | Jeudi 17 Menu de Pâques | Vendredi 18 |
|-----------------------|-------------------------------------|---|----------------------------|---|
| Radis | Betteraves BIO , vinaigrette | Carottes BIO râpées à la vinaigrette | Oeuf dur mayonnaise | Concombres aux dés de brebis, vinaigrette |
| Nuggets de blé | Sauté de dinde façon blanquette | Saucisse de Toulouse | Parmentier d'agneau | Poisson frais MSC |
| Semoule BIO | Coeur de blé BIO | Truffade Auvergnate au cantal AOP | Salade verte | Riz |
| Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage | Laitage ou fromage |
| Crème dessert praliné | Gâteau au citron | Fruit BIO de saison | Île flottante de Pâques | Fruit BIO de saison |

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