

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 1 Septembre au Vendredi 5 Septembre 2025

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Melon	Tomates BIO, vinaigrette	Pâté de campagne	Concombres BIO, vinaigrette	Salade de riz BIO, maïs et poivrons
Steak haché	Paupiette à la dinde	Sauté de porc local à la provençale	Omelette nature	Colin MSC meunière
Röstis de légumes	Riz	Semoule BIO	Tortis BIO	Ratatouille du chef
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Glace	Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Clafoutis du chef aux abricots

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 8 Septembre au Vendredi 12 Septembre 2025

Lundi 8	Mardi 9 Menu Amérique du Sud	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves, vinaigrette	Salade Mexicaine	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Mousse de foie et cornichons	Taboulé à l'Africaine
Sauté de porc local à la provençale	Chili sin carne	Steak haché de boeuf, sauce poivre	Sauté de poulet local aux olives	Colombo de colin MSC
Coquillettes BIO	Riz pilaf	Pommes de terre BIO au four	Haricots beurre BIO vapeur	Poêlée de courgette BIO à l'ail
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fromage blanc à la confiture	Churros	Fruit BIO de saison	Cake au citron	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 15 Septembre au Vendredi 19 Septembre 2025

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de haricots verts aux échalotes	Salade fromagère	Tomates BIO, vinaigrette	Salade de perles à la mimolette	Concombres, sauce fromage blanc et ciboulette
Cordon bleu	Quiche au fromage	Rôti de porc local aux pommes	Boeuf local façon bourguignon	Pêche du moment MSC
Riz	Boulgour BIO	Semoule BIO	Choux-fleurs BIO	Coquillettes BIO
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Éclair à la vanille	Fruit BIO de saison	Coupe banane chocolat	Cake au pépites de chocolat	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 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Coleslaw	Melon	Rillettes de thon au fromage blanc	Tomates BIO au basilic, vinaigrette	Friand au fromage
Sauté de dinde locale au citron et gingembre	Nuggets végétariens	Chipolatas locales aux herbes	Hachis parmentier	Filet de merlu MSC , sauce crevettes
Petits pois BIO au jus	Semoule BIO	Pommes de terre rissolées	Salade verte	Haricots beurre BIO vapeur
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Compote pommes bananes	Pain perdu	Flan pâtissier	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 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3
Chou blanc râpé, vinaigrette	Taboulé à la semoule BIO	Rillettes et cornichons	Céleri rave râpé, sauce rémoûlade	Salade de lentilles BIO au persil
Sauté de porc local au curry	Rôti de dinde locale , sauce forestière	Quiche au poulet	Lasagnes aux légumes	Gratiné de la mer au colin MSC
Pommes de terre BIO vapeur	Haricots verts BIO	Fondue de poireaux	Salade verte, vinaigrette	Chou fleur BIO rôti
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Crème dessert locale BIO	Fruit BIO de saison	Ananas rôti	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

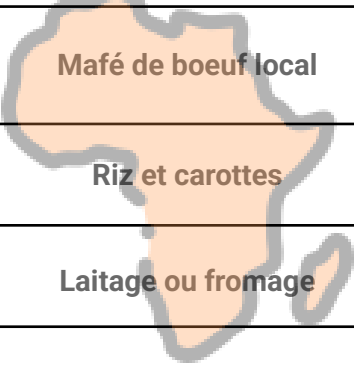
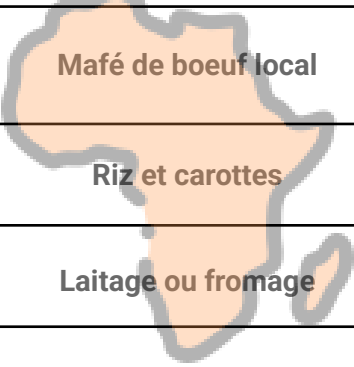
Menu du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade de coquillettes BIO aux olives	Carottes râpées, vinaigrette	Oeuf mimosa	Salade de pommes de terre aux herbes	Saucisson sec et cornichons
Escalope de dinde locale , sauce crème	Boeuf local à la tomate	Palette à la provençale	Omelette BIO à l'emmental	Pêche du moment MSC
Tomates à la provençale	Coeur de blé BIO	Flageolets à l'ail	Brocolis BIO poêlés	Butternut rôtie
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Compote de pommes BIO	Fruit BIO de saison	Fromage blanc BIO à la confiture	Cake marbré au chocolat	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 13 Octobre au Vendredi 17 Octobre 2025

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	 Jeudi 16 Menu Africain 	Vendredi 17
Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Betteraves BIO , vinaigrette	Taboulé Africain (<i>boulgour BIO</i>)	Salade de perles HVE , mozzarella et basilic
Bolognaise végétale aux lentilles	Croziflettes aux reblochons AOP et lardons	Jambon braisé, sauce charcutière	 Mafé de boeuf local	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
Pennes BIO	Salade verte	Pommes de terre persillées	 Riz et carottes	Haricots verts BIO
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Crème dessert locale BIO	Fruit BIO de saison	Mousse au chocolat	Tarte au lait	Fruit BIO de saison

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