

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025

Lundi 3	Mardi 24	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Betteraves BIO, vinaigrette	Endives aux pommes, vinaigrette	Céleri rave BIO, sauce rémoulade	Potage de légumes	Lentilles BIO, vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Chili sin carne au pois BIO	Chipolatas locales	Sauté de porc local à la moutarde	Pêche du moment MSC
Macaronis BIO	Riz créole	Petits pois BIO à l'oignon	Haricots verts BIO à l'ail	Brocolis BIO à l'ail
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Pêche au sirop	Fruit BIO de saison	Flan pâtissier du chef	Compote de pommes BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 10 Novembre au Vendredi 14 Novembre 2025

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Chiffonnade de salade verte BIO et croûtons, vinaigrette	<u>Féié</u>	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Velouté de potiron	Taboulé à la semoule BIO
Hachis Parmentier du chef		Escalope de porc local, sauce barbecue	Sauté de dinde locale au jus lié	Filet de colin MSC, sauce au citron
Salsifis à la tomate		Pennes BIO	Röstis	Gratin d'épinards BIO
Laitage ou fromage		Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Crème dessert au chocolat		Fruit BIO de saison	Cake à la vanille du chef	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 Novembre au Vendredi 21 Novembre 2025

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Macédoine de légumes, mayonnaise	Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Effiloché d'endives, vinaigrette	Menu Trompe l'Oeil 	Potage de légumes
Omelette aux fines herbes	Pot au feu	Rougail de poulet local		Carbonara de saumon MSC
Petits pois BIO au jus		Semoule BIO		Coquillettes BIO
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage		Laitage ou fromage
Crème dessert locale à la vanille	Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO		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 Novembre au Vendredi 28 Novembre 2025

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Crêpe à l'emmental	Potage de légumes	Coleslaw	Salade de riz et maïs	Carottes râpées BIO au citron, vinaigrette
Sauté de dinde locale façon blanquette	Paëlla du chef	Boulettes au boeuf, sauce Napolitaine	Jambon blanc	Gratin de colin MSC à la Normande
Riz pilaf		Coquillettes BIO	Frites	Semoule BIO
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO et bananes BIO	Liégeois à la vanille	Cake au citron	Fromage blanc BIO à la confiture de fraises

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

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Coleslaw purple	Velouté de légumes BIO	Mousse de foie et cornichons	Céleri rave BIO, sauce rémoulade	Salade de haricots verts BIO
Saucisse de Toulouse	Goulash de boeuf local	Quiche au poulet	Bolognaise de pois	Calamars à la Romaine
Truffade d'Auvergne au cantal AOP	Coeur de blé BIO	Carottes BIO aux oignons	Coquillettes BIO	Riz pilaf
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Crème dessert au caramel	Fruit BIO de saison	Clafoutis à la poire	Banane BIO au caramel

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Friand au fromage	Céleri rave BIO, sauce rémoulade	Chou rouge aux pommes	Potage cultivateur	Salade de riz et mimolette
Sauté de poulet local Tex Mex	Rôti de porc local, sauce moutarde	Croque Monsieur au jambon	Nuggets à la volaille	Pêche du moment MSC
Poêlée de légumes verts	Rostis de pommes de terre	Batavia	Tortis BIO	Épinards BIO à la béchamel
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Roulé à la confiture à l'abricot	Compote de pommes BIO

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École de Châtel Guyon

Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Oeuf BIO dur, mayonnaise	Potage de légumes BIO	Pâté de campagne et cornichons	<u>Menu de Noël</u> 	Salade Mexicaine
Escalope Viennoise	Sauté de boeuf local à la moutarde	Risotto de chorizo, parmesan AOP		Filet de colin MSC, sauce aneth
Brocolis BIO gratinés	Pennes BIO	Céleri braisé		Haricots verts BIO à l'étuvé
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage		Laitage ou fromage
Fruit BIO de saison	Flan au caramel	Fruit BIO de saison		Fruit BIO de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices