

Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 5 Janvier au Vendredi 9 Janvier 2026

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Betteraves, vinaigrette	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Salade de coquillettes BIO, sauce cocktail	Velouté de potiron	Salade de riz, maïs et ciboulette
Paupiette au veau	Chili sin carne	Sauté de porc local à la moutarde	Émincé de dinde locale, pois chiche façon arrabiata	Filet de merlu MSC, sauce au citron
Petits pois BIO au jus	Riz pilaf	Butternut rôtie	Boulgour BIO	Fondue de poireaux à la crème
Yaourt nature	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Brie	Cantal AOP
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO	Fruit BIO de saison	Galette des rois	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 12 Janvier au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Chou chinois nature, vinaigrette Thaï	Coleslaw BIO	Endive à la pomme, vinaigrette	Velouté de légumes	Salade de coquillettes BIO, sauce cocktail
Cordon bleu	Rôti de porc local, jus lié à la viande	Bolognaise au basilic	Curry de lentilles corails	Marmite de colin MSC
Potatoes au paprika	Petits pois BIO au jus	Tortis BIO	Riz basmati	Carottes BIO braisées
Saint Nectaire AOP	Bleu	Camembert	Yaourt nature BIO	Saint Paulin
Flan nappé caramel	Fruit BIO de saison	Compote de pomme BIO et banane BIO	Pompe à la pomme Auvergnate	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 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade verte à l'emmental, vinaigrette	Céleri rave BIO, sauce rémoulade	Chou rouge BIO, vinaigrette	Velouté Dubarry	Salade de riz, haricots verts et oignons rouges
Omelette aux fines herbes	Escalope de dinde locale , sauce Tex-Mex	Sauté de boeuf local au curry	Chipolatas locales aux herbes	Beignet au poisson
Riz BIO pilaf	Pommes de terre BIO vapeur	Coquillettes BIO	Semoule BIO	Épinards BIO à la crème
Fourme d'Ambert AOP	Yaourt nature BIO	Bûchette au lait mélange	Brie BIO	Tomme noire
Crème dessert locale	Fruit BIO de saison	Mousseline à la vanille	Clafoutis à la poire	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 26 Janvier au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Pamplemousse	Salade de blé et maïs, vinaigrette	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Potage de légumes BIO	Betteraves BIO, vinaigrette
Boules à l'agneau	Nuggets végétariens	Rôti de porc local aux champignons	Sauté de poulet local à l'olive	Parmentier de colin MSC
Semoule BIO	Brocolis BIO poêlés	Riz pilaf	Crozets	
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert BIO	Emmental	Yaourt sucré BIO
Fruit BIO de saison	Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Gâteau au yaourt	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 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Macédoine de légumes, mayonnaise	Cervelas	Velouté de potiron	Quiche au fromage feuilletée
Steak haché de boeuf	Tartiflette au reblochon AOP	Cuisse de poulet local rôtie aux herbes	Falafels	Pêche du moment
Röstis de pommes de terre		Lentilles vertes BIO et carottes BIO	Riz basmati	Fondue de poireaux BIO
Saint Nectaire AOP	Cantal AOP	Tomme blanche	Yaourt nature BIO	Chèvre
Crêpe au sucre	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Cake marbré au chocolat	Fruit BIO de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
[Soyons Complices](#)

