

Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 23 Février au Vendredi 27 Février 2026

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| Macédoine de légumes, mayonnaise | Céleri rave BIO, sauce rémoulade | Endives, vinaigrette | Potage butternut et mimolette | Salade de pommes de terre, cornichons et persil |
| Escalope Viennoise | Pizza Margarita | Bolognaise au basilic | Escalope de porc local, jus lié | Quenelle de brochet gratinée |
| Pommes de terre rissolées | Salade verte, vinaigrette | Tortis BIO | Riz BIO créole | Navets braisés glacés |
| Yaourt sucré BIO | Fourme d'Ambert AOP | Emmental | Camembert BIO | Bûchette au lait mélange |
| Fruit BIO de saison | Compote de pomme BIO et banane BIO | Crème dessert à la vanille | Fruit BIO de saison | 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 Mars au Vendredi 6 Mars 2026



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

| Lundi 2 | Mardi 3 | Mercredi 4 | Jeudi 5 | Vendredi 6 |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------|
| Taboulé d'Hiver à la semoule BIO | Menu du nouvel an Chinois  | Feuilleté saucisse façon Hot-Dog | Potage de légumes BIO | Betteraves BIO , vinaigrette |
| Nuggets de blé | | Jambon blanc | Steak haché de boeuf | Filet de merlu MSC , sauce ciboulette |
| Fondue de poireaux à la crème | | Haricots verts BIO à l'ail | Rösti de pommes de terre | Semoule BIO |
| Yaourt sucré BIO | | Saint Nectaire AOP | Édam | Brie BIO |
| Compote de pommes BIO | | Fromage blanc à la confiture de fraise | Fruit BIO de saison | Compote de fruits BIO |

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices



Aujourd'hui, on fête le

NOUVEAU AN

CHINOIS

api

cuisine
à thème



Le Mardi 3 Mars 2026

Aujourd'hui, on fête le NOUVEAU AN CHINOIS

api

cuisine
à thème

ENTRÉE :

Nems de légumes

PLAT :

*Poulet façon Impérial
Poêlée chinoise*

DESSERT :

Perle du Japon au lait de Coco

Le Mardi 3 Mars 2026



Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 9 Mars au Vendredi 13 Mars 2026

| Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| Friand au fromage | Carottes BIO râpées à la vinaigrette | Pâté de campagne | Salade de riz BIO , maïs et ciboulette | Potage de légumes locaux |
| Escalope de dinde locale , sauce curry | Omelette à la ciboulette | Sauté de boeuf local , sauce au poivre | Rôti de porc local | Macaronis façon mac and fish MSC |
| Brocolis BIO poêlés | Riz BIO | Petits pois BIO au jus | Chou fleur gratiné | |
| Bûchette au lait mélange | Tomme noire | Saint Nectaire AOP | Yaourt BIO local | Camembert BIO |
| Fruit BIO de saison | Liégeois à la vanille | Fruit BIO de saison | Flan pâtissier 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 16 Mars au Vendredi 20 Mars 2026

| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Betteraves BIO , vinaigrette à la pomme | Haricots rouges au maïs, vinaigrette | Carottes BIO râpées à la vinaigrette | Potage aux légumes BIO | Pizza à la tomate et à la mozzarella |
| Saucisse locale fumée | Sauté de dinde façon blanquette | Escalope de porc local , jus à l'oignon | Haricots blanc façon blanquette | Pêche du moment, sauce à la crème |
| Lentilles vertes BIO | Brocolis BIO poêlés | Pommes de terre rissolées | Riz BIO | Fondue d' épinards BIO |
| Cantal AOP | Emmental | Camembert BIO | Yaourt sucré | Bleu local |
| Fromage blanc BIO à la confiture | Fruit BIO de saison | Fruit BIO de saison | Crumble du chef aux pommes | 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 23 Mars au Vendredi 27 Mars 2026

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|-------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|
| Saucisson à l'ail | Potage aux légumes BIO | Cake au chorizo | Carottes BIO râpées à la vinaigrette | Chou blanc BIO aux pommes, sauce coleslaw |
| Sauté de dinde locale, sauce à l'échalote | Nuggets végétariens | Rôti de dinde locale, sauce crème | Sauté de porc local, sauce Dijonnaise | Fish and chips de colin MSC |
| Coquillettes BIO | Riz BIO pilaf | Purée de patates douces locales | Haricots verts BIO à l'ail | |
| Tomme noire | Saint Nectaire AOP | Yaourt BIO local | Bûchette au lait mélange | Brie |
| Coupe à la banane et au chocolat | Semoule au caramel | Fruit BIO de saison | Gâteau au yaourt 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 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

| Lundi 30 | Mardi 31 | Mercredi 1 | Jeudi 2 Menu de Pâques | Vendredi 3 |
|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| Crêpe au fromage | Endives, vinaigrette | Radis et beurre | Oeuf dur mayonnaise | Salade de riz, maïs et ciboulette |
| Saucisse de Toulouse locale | Curry de pois chiches | Boule de boeuf | Sauté de mouton au thym | Waterzooï de colin MSC |
| Haricots beurre à l'ail | Riz BIO pilaf | Coquillettes BIO | Flageolets à l'ail | Brocolis BIO à l'ail |
| Cantal AOP | Camembert BIO | Tomme blanche | Brie | Yaourt nature BIO |
| Compote de pommes BIO du chef | Fruit BIO de saison | Île flottante du chef | Entremets au chocolat | Salade de fruits BIO |

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

