

Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 20 Avril au Vendredi 24 Avril 2026

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade verte BIO aux croûtons, vinaigrette	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	Salade de coquillettes BIO , sauce cocktail
Sauce carbonara	Omelette nature	Escalope de porc local , sauce au curry et pomme	Steak haché de boeuf, sauce au bleu	Pêche du moment, sauce citron
Pennes BIO	Boulgour BIO	Brocolis aux oignons	Potatoes au paprika	Carottes et navets braisés au miel
Bûchette au lait mélange	Yaourt BIO local	Camembert BIO	Emmental	Saint Nectaire AOP
Compote de pommes BIO du chef	Banane au caramel	Liégeois à la vanille	Tarte aux pommes 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 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30
Céleri rave BIO , sauce rémoulade	Concombres à la Grecque	Radis	Pamplemousse
Rougail de saucisses fumées locales	Mac'n'cheese BIO	Haut de cuisse de poulet local rôti aux herbes	Sauté de porc local à la moutarde
Riz BIO pilaf au thym		Pâté Bourbonnais	Semoule BIO
Yaourt nature BIO	Tomme noire	Fourme d'Ambert AOP	Bûchette au lait mélange
Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO du chef	Flan nappé au caramel	Roulé 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 4 Mai au Vendredi 8 Mai 2026

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Radis et beurre	Feuilleté au fromage du chef	Tomates, vinaigrette	Concombres BIO, sauce Bulgare	Férieré
Sauce Carbonara	Omelette aux fines herbes	Porc façon chai korma	Hachis Parmentier du chef	
Tortis BIO	Haricots verts BIO	Semoule BIO		
Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO local	Bûchette au lait mélange	Cantal AOP	
Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Abricots au sirop	Cake marbré au chocolat du chef	

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices



Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 11 Mai au Vendredi 15 Mai 2026

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Oeuf BIO mimosa	Tomates, vinaigrette	Salade de pommes de terre, vinaigrette	Féié	
Sauté de poulet local aux olives	Saucisse de Toulouse locale	Normandin au veau		
Brocolis BIO gratinés	Aligot de l'Aubrac	Coquillettes BIO		
Cantal AOP	Yaourt BIO local	Camembert		
Donut	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat		

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 18 Mai au Vendredi 22 Mai 2026

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Betteraves BIO , vinaigrette	Concombres, sauce au fromage blanc	Pastèque	Oeuf dur, mayonnaise	Saucisson à l'ail
Escalope Viennoise	Lasagnes à l'égrené de pois BIO , tomates et mozzarella	Escalope de porc local , sauce aux herbes	Boeuf local à la provençale	Poisson frais du moment
Purée de pommes de terre		Potatoes au paprika	Haricots beurre persillés	Riz de Camargue IGP
Tomme noire	Yaourt BIO local	Coulommier BIO	Emmental BIO	Bleu local
Fruit de saison	Cake aux pommes et à la rhubarbe HVE	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	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 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28 Menu Espagnol	Vendredi 29
Férialé	Betteraves BIO , vinaigrette	Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette	Gaspacho de tomates au basilic	Rosette et cornichons
	Nuggets végétariens	Sauté de poulet local , sauce texane	Paëlla au poulet	Poisson frais du moment, sauce provençale
	Boulgour BIO	Carottes BIO braisées		Ratatouille
	Saint Nectaire AOP	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	Yaourt sucré BIO
	Fruit BIO de saison	Liégeois à la vanille	Cuajada	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 1 Juin au Vendredi 5 Juin 2026

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Melon	Taboulé (semoule BIO)	Radis et beurre	Tomates BIO, vinaigrette	Carottes BIO râpées, vinaigrette
Gratin de coquillettes BIO aux courgettes	Sauté de boeuf local à la Provençale	Quiche Lorraine du chef	Escalope de dinde locale, jus lié	Poisson frais du moment, sauce à l'oseille
	Haricots beurre à l'ail	Salade verte	Riz BIO	Écrasé de pommes de terre locales du chef
Yaourt BIO local	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Emmental BIO
Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat	Clafoutis 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 8 Juin au Vendredi 12 Juin 2026

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Taboulé à la semoule BIO	Melon	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade de haricots verts aux échalotes	Lentilles corail façon houmous et toast
Émincé de porc local , sauce Dijonnaise	Sauté de veau, sauce aux olives	Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Nuggets végétariens	Calamars à la Romaine, sauce Provençale
Tomates à la provençale	Petits pois BIO au jus	Salade verte	Pennes BIO	Carottes BIO braisées
Brie	Bûchette au lait mélange	Fourme d'Ambert AOP	Tomme noire	Yaourt BIO local
Fruit BIO de saison	Crème dessert praliné	Fruit BIO de saison	Flan pâtissier 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 15 Juin au Vendredi 19 Juin 2026

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18 Menu Moyen Orient	Vendredi 19
Crêpe au fromage	Concombres BIO, vinaigrette	Carottes râpées BIO, vinaigrette	Taboulé Libanais	Salade de tomates au basilic, vinaigre balsamique
Émincé de dinde locale , sauce crème	Saucisse de Toulouse locale	Nuggets à la volaille	Couscous aux légumes et fèves	Poisson frais du moment, sauce à l'aneth
Petits pois BIO au jus	Truffade Auvergnate au Cantal AOP	Boulgour BIO tomaté		Riz BIO
Saint Paulin	Brie	Yaourt BIO local	Bûchette au lait mélange	Camembert
Fruit BIO de saison	Gaufre au sucre	Abricots rôtis au miel	Gâteau moelleux à la fleur d'oranger	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 Juin au Vendredi 26 Juin 2026

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Pastèque	Salade verte et croûtons, vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Betteraves BIO , sauce Bulgare	Friand au fromage
Omelette fromagère	Sauté de poulet local à la Mexicaine	Boule à l'agneau, sauce Napolitaine	Jambon braisé	Moussaka de thon aux légumes
Tortis BIO	Pommes de terre rissolées	Carottes BIO braisées	Petits pois BIO au jus	
Cantal AOP	Emmental BIO	Bûchette au lait mélange	Yaourt BIO local	Camembert
Pot de glace	Fruit BIO de saison	Crème dessert au caramel	Roulé à la confiture de fraise	Fromage blanc et muesli au miel

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

Midi - École de Châtel-Guyon

Menu du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi
Melon	Carottes BIO râpées au citron	Tomates BIO , vinaigrette	<u>Menu du chef</u>	<u>Menu du chef</u>
Kebab, sauce blanche	Burritos aux légumes et pois BIO	Chipolatas locales		
Röstis	Riz BIO	Coquillettes BIO		
Saint Nectaire AOP	Cantal AOP	Camembert		
Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit BIO de saison	Fromage blanc local à la confiture		

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