

# 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
<b>Betteraves BIO</b> , vinaigrette	Concombres, sauce au fromage blanc	Pastèque	Oeuf dur, mayonnaise	Saucisson à l'ail
Escalope Viennoise	Lasagnes à l'égrené de <b>pois BIO</b> , tomates et mozzarella	Escalope de porc, sauce aux herbes	Boeuf à la provençale	Poisson frais du moment
Purée de pommes de terre		Potatoes au paprika	Haricots beurre persillés	Riz
Tomme noire	<b>Yaourt BIO</b>	<b>Coulommier BIO</b>	<b>Emmental BIO</b>	Bleu
Fruit de saison	Cake aux pommes et à la rhubarbe	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	<b>Fruit BIO</b> 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
<b>Férialé</b>	<b>Betteraves BIO</b> , vinaigrette	Salade de riz, maïs et poivrons, vinaigrette	Gaspacho de tomates au basilic	Rosette et cornichons
	Nuggets végétariens	Sauté de poulet, sauce texane	Paëlla au poulet	Poisson frais du moment, sauce provençale
	<b>Boulgour BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> braisées		Ratatouille
	<b>Saint Nectaire AOP</b>	Bûchette au lait mélange	Tomme noire	<b>Yaourt sucré BIO</b>
	<b>Fruit BIO</b> de saison	Liégeois à la vanille	Cuajada	<b>Fruit BIO</b> 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 à la Provençale	Quiche Lorraine du chef	Escalope de dinde, jus lié	Poisson frais du moment, sauce à l'oseille
	Haricots beurre à l'ail	Salade verte	Riz BIO	Écrasé de pommes de terre du chef
Yaourt BIO	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 <b>semoule BIO</b>	Melon	Saucisson à l'ail et cornichons	Salade de haricots verts aux échalotes	Lentilles corail façon houmous et toast
Émincé de porc, 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	<b>Petits pois BIO</b> au jus	Salade verte	<b>Pennes BIO</b>	<b>Carottes BIO</b> braisées
Brie	Bûchette au lait mélange	<b>Fourme d'Ambert AOP</b>	Tomme noire	<b>Yaourt BIO</b>
<b>Fruit BIO</b> de saison	Crème dessert praliné	<b>Fruit BIO</b> de saison	Flan pâtissier du chef	<b>Fruit BIO</b> 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, sauce crème	Saucisse de Toulouse	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	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	<b>Betteraves BIO</b> , sauce Bulgare	Friand au fromage
Omelette fromagère	Sauté de poulet à la Mexicaine	Boule à l'agneau, sauce Napolitaine	Jambon braisé	Moussaka de thon aux légumes
<b>Tortis BIO</b>	Pommes de terre rissolées	<b>Carottes BIO</b> braisées	<b>Petits pois BIO</b> au jus	
<b>Cantal AOP</b>	<b>Emmental BIO</b>	Bûchette au lait mélange	<b>Yaourt BIO</b>	Camembert
Pot de glace	<b>Fruit BIO</b> 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		
Röstis	Riz BIO	Coquillettes BIO		
Saint Nectaire AOP	Cantal AOP	Camembert		
Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit BIO de saison	Fromage blanc à la confiture		

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur  
Soyons Complices