

# 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