

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 31 Août au Vendredi 4 Septembre 2026

Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
<u>Dernier jour des vacances</u> 	Melon	Salade de lentilles BIO aux échalotes	Concombres, vinaigrette	Friand au fromage
	Bolognaise	Sauté de porc à la provençale	Rôti de dinde et jus de viande aux herbes	Omelette nature
	Tortis BIO	Haricots verts BIO à l'ail	Pommes de terre rissolées	Courgettes braisées
	Brie	Bûchette au lait mélange	Saint Nectaire AOP	Yaourt
	Pot de glace	Fruit de saison	Tarte aux abricots et amandes	Fruit de saison

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

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Rosette et cornichons	Crêpe au fromage	Carottes râpées, vinaigrette	Pastèque	Salade de riz BIO , maïs et poivrons
Poulet à l'ananas	Rôti de porc au jus	Haché au poulet, sauce Napolitaine	Nuggets de blé	Colombo de colin
Piperade	Fondue d'épinards à l'ail	Pommes de terre boulangère	Torsade de blé et pois chiches	Poêlée de courgettes et aubergines
Cantal AOP	Bleu	Camembert	Saint Paulin	Fromage blanc fermier
Fruit de saison	Île flottante	Fruit de saison	Quatre quart du chef	Fruit de saison

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

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Melon	Cake aux olives	Salade verte à l'emmental, vinaigrette	Tomates, vinaigrette	Taboulé
Courgettes gratinées à l'égrené de pois BIO	Sauté de volaille	Jambon braisé	Omelette au cheddar	Pêche du moment, sauce forestière
	Ratatouille du chef	Semoule BIO	Röstis	Choux fleurs BIO en gratin
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc nature	Bûchette au lait mélange	Yaourt	Brie
Crème dessert local	Fruit de saison	Compote de pommes	Tarte fines aux pommes	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 20_

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 Menu Amérique de l'Ouest	Vendredi 25
Salade de coquillettes BIO , sauce cocktail	Melon	Concombres, vinaigrette	Coleslaw	Tartine façon pizza margarita
Chipolatas	Couscous végétarien	Émincé de dinde, sauce crème	Hot dog	Filet de merlu, sauce crevettes
Brocolis BIO aux oignons		Riz BIO pilaf	Potatoes au paprika	Ratatouille du chef
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Mimolette	Yaourt
Fruit de saison	Compote de pommes et banane	Pain perdu caramélisé	Cookie du chef	Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices



Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2
Tomates, vinaigrette	Salade de perles de pâtes au surimi, vinaigrette	Rillettes et cornichons	Salade de tomates au basilic	Concombres, sauce Bulgare
Sauté de porc, sauce miel moutarde	Rôti de dinde, sauce forestière	Quiche poireaux et lardons	Hachis parmentier à l'égrené de pois BIO	Poisson frais du moment, sauce ciboulette
Semoule BIO	Haricots verts à l'étuvé			Écrasé de pommes de terre du chef
Cantal AOP	Camembert	Tomme blanche	Emmental	Bûchette au lait mélange
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8 Menu Italie	Vendredi 9
Émincé de chou chinois, vinaigrette aigre douce	Taboulé	Chou rouge aux pommes, vinaigrette	Tomates mozzarella	Salade de perles au maïs, vinaigrette
Sauté de volaille aux herbes	Omelette aux fines herbes	Bruschetta au jambon et mozzarella	Lasagne Bolognaise du chef	Colin meunière
Pommes de terre rissolées	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte		Gratin d'épinards
Brie	Emmental	Camembert	Yaourt	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Pot de glace	Fromage blanc à la confiture de fraises	Tiramisu au chocolat	Salade de fruits

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

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

Semaine des Rencontres du Goût



Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade verte et croûtons, vinaigrette	Focaccia au brie	Haricots rouges au maïs	Lentilles corails à l'échalote, vinaigrette	Carottes râpées, vinaigrette à l'orange
Chili sin carne pois BIO	Escalope Viennoise	Jambon braisé, sauce moutarde à l'ancienne	Steak burger au veau, sauce tomate	Filet de colin, sauce à l'aneth
Riz BIO pilaf	Purée de potimarron	Écrasé de pommes de terre Brocolis	Choux-fleurs BIO rôtis	Semoule BIO
Bûchette au lait mélange	Saint Paulon	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt	Camembert
Compote de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cheesecake au yaourt et spéculoos	Risonis aux fruits

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 19 Octobre au Vendredi 23 Octobre 2026

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Céleri rave, sauce rémoulade	Salade verte, vinaigrette	Betteraves, vinaigrette	Mortadelle et cornichons	Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Sauce Carbonara	Burritos de légumes et émincé végétal	Pizza tomate mozzarella	Sauté de poulet Tex-Mex	Calamars à la Romaine
Macaronis BIO	Pommes de terre sautées	Salade verte	Carottes braisées	Haricots beurre à l'ail
Cantal AOP	Tomme noire	Yaourt	Camembert	Bûchette au lait mélange
Fruit de saison	Smoothie banane	Fruit de saison	Tartes aux pommes du chef	Liégeois à la vanille

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 26 Octobre au Vendredi 30 Octobre 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28		Vendredi 30
Carottes râpées au citron	Saucisson à l'ail	Betteraves à la fête AOP		Baguette façon pizza
Sauce kebab à l'émincé végétal	Sauté de dinde façon Vallée d'Auge	Rôti de porc, sauce Barbecue		Filet de colin, sauce aux herbes
Pennés BIO	Haricots verts à l'ail	Riz pilaf		Gratin d'épinards
Brie	Édam	Saint Nectaire AOP		Tomme blanche
Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison

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