

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Betteraves , Vinaigrette	Endives aux pommes,	Potage de légumes	Chou rouge , Sauce vinaigrette	Salade de pois chiches
Sauté de porc à la moutarde	Chili sin carne pois BIO	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Sauce Carbonara	Poisson frais du moment , Sauce à l'oseille
Pommes de terre vapeur	Riz créole	Semoule	Macaronis	Brocolis à l'ail
Brie	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Crème dessert LOCAL	Compote de pommes du chef	Flan pâtissier	Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Salade de riz, maïs et poivrons Vinaigrette	Potage de légumes		Carottes râpées à la vinaigrette	Friand au fromage
Chipolatas	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge		Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin , Sauce au citron
Haricots plats en persillade	Frites		Mélange de salades	Gratin d'épinard
Gouda	Bleu		Saint Paulin	Yaourt nature BIO
Fromage blanc à la confiture de fraises	Poire rôtie au chocolat		Éclair à la vanille	Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Pizza à la tomate et mozzarella	Mousse de foie , Cornichons	Effiloché d'endives , Vinaigrette	Œuf dur , Sauce mayonnaise	Potage de légumes
Omelette aux fines herbes	Pot au feu	Rougail de poulet	Rôti de porc , Jus lié thym et citron	Poisson frais du moment , Sauce crème
Petits pois au jus	Légumes pot au feu	Semoule	Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes
Cantal AOP	Tomme blanche	Bûchette au lait mélange	Brie	Yaourt nature BIO
Crème dessert LOCAL	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade	Cake aux citrons	Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Potage de légumes	Chou blanc râpé , Sauce vinaigrette	Salade verte et croûtons , Vinaigrette	Salade de penne au pesto
Sauté de dinde façon blanquette	Cordon bleu	Fajitas au poulet et aux épices	Jambon blanc	Gratin de colin à la normande
Riz pilaf	Coquillettes à la farine de blé et pois chiches	Salade verte , Vinaigrette	Truffade Auvergnate au Cantal AOP	Brocolis aux oignons
Saint Nectaire AOP	Tomme blanche	Camembert	Emmental	Yaourt nature BIO
Fruit de saison	Mousse au chocolat végé	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Crumble aux pommes du chef

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette	Chou rouge , Vinaigrette	Pâté de campagne
Bolognaise de pois BIO	Émincé de bœuf , Sauce à l'échalote	Quiche au poulet	Tartiflette (Reblochon AOP)	Calamars à la romaine
Coquillettes à la farine de blé et pois chiches	Carottes aux oignons	Haricots verts sautés	Salade verte , Vinaigrette	Purée de potiron
Bûchette au lait mélange	Mimolette	Tomme blanche	Yaourt nature BIO	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Crème dessert LOCAL	Fruit de saison	Clafoutis aux poires	Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Pomelos rose	Friand au fromage	Salade de perles de pâtes au surimi , Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte et croûtons , Vinaigrette
Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex Mex	Cordon bleu de dinde	Emincé de pois et blé , Sauce curry	Poisson frais du moment , Sauce tartare
Lentilles vertes au jus	Choux-fleurs	Haricots beurre à l'ail	Brocolis à l'ail	Pommes de terre rissolées
Brie	Gouda	Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Emmental
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits du chef

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Haricots rouges au maïs		Salade de riz, maïs et ciboulette
Quiche au fromage feuilletée du chef	Sauté de porc à la moutarde	Paupiette au veau		Filet de colin , sauce à l'aneth
Haricots verts à l'étuvée	Pennes	Petits pois aux oignons		Purée de butternut
Bûchette au lait mélange	Yaourt nature BIO	Fourme d'Ambert AOP	Assortiments de fromages	Camembert
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices

Midi - Châtel Guyon

Menu du Lundi 21 Décembre au Jeudi 24 Décembre

Lundi 21 Décembre	Mardi 22 Décembre	Mercredi 23 Décembre	Jeudi 24 Décembre	Vendredi 25 Décembre
Carottes râpées au citron , Vinaigrette	Potage de légumes	Salade de haricots verts , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	
Pasta party Bolognaise	Falafels , Sauce blanche	Pizza reine	Colin façon blanquette	Férié
Tortis	batata harra	Salade verte , Vinaigrette	Épinards à la crème	
Emmental	Cantal AOP	Yaourt sucré	Camembert	
Crème dessert au chocolat	Compote de pommes du chef	Fruit de saison	Tarte banane chocolat	

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

Retrouvez également nos menus sur
Soyons Complices