



Menu

Du 04 au 08 mai 2026



Châtillon-sur-Cluses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir</p>		<p> Carottes râpées BIO</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>FERIE</p>
<p>Bouchées butternut lentilles sauce tartare</p>	<p>Moussaka</p>		<p> Penne et dés de jambon *dinde sauce fromagère (PLAT DURABLE)</p>	
<p> Carottes Vichy BIO</p>				
<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Munster</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	
<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruit BIO </p>		<p> Compote de pomme BIO </p>	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale



Menu

Du 11 au 15 mai 2026



Châtillon-sur-Cluses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>		<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>
<p>Calamars à la romaine et ketchup</p>	<p>Hachis Parmentier</p>			
<p>Ratatouille BIO </p> <p>Blé BIO </p>				
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Saint Nectaire </p>			
<p>Fruit BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>			

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

Menu

Du 18 au 22 mai 2026

Châtillon-sur-Cluses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Taboulé
(tomate, carotte, poivron, olives)

Tomate vinaigrette

Chou fleur sauce ciboulette
au vinaigre de cidre

Iceberg et croûtons

Vinaigrette échalote

Vinaigrette miel colombo

Vinaigrette ciboulette

Sauté de porc BIO sauce Bourgogne
(laurier, thym, crème, mélange 3 légumes,
vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Lasagnes ricotta épinards

"Frigousse" de poulet
(sauté de poulet sauce aux pommes, marrons,
champignons, cardamome)

Filet de lieu noir frais sauce citron

Petits pois BIO

Carottes
Pommes de terre quartiers

Purée de pommes de terre et brocolis

Cantal

Meule de Savoie

Fromage frais au sel de Guérande

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit BIO

Compote pomme banane

Crêpe
et coulis caramel

Gâteau à la cerise griotte



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable



Production locale



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

FERIE

Macédoine BIO mayonnaise BIO

Iceberg et croutons

Concombre vinaigrette

Vinaigrette nature

Vinaigrette nature



Boulette d'agneau sauce dijonnaise (moutarde)

Cheeseburger
et ketchup + mayonnaise

Omelette BIO

Fishburger
et ketchup + mayonnaise



Lentilles BIO au jus

Pommes smiles

Riz aux champignons

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Mister freeze



Cake miel cannelle



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS FROID

Betteraves vinaigrette

Tomate BIO vinaigrette

Melon charentais

Saucisson à l'ail et cornichon

Vinaigrette moutarde ancienne

Vinaigrette échalote

Rillettes de colin



Colin mariné thym citron

Sauté de bœuf LR
sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon,
moutarde, vinaigre de vin)



Semoule BIO façon couscous BIO
(légumes couscous, tomates, raisins et
abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Tarte au fromage

Riz à la tomate

Coquillettes

Salade verte BIO vinaigrette



Fromage blanc nature BIO et sucre

Tomme croûte fleurie

Fromage fondu Président

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit ECORESPONSABLE

Gélifié à la vanille

Compote pomme abricot BIO



Moelleux pâte de noisettes cacao



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette basilic</p>		<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Salami et cornichon *Roulade de volaille et cornichon</p>
<p>Saucisse de Francfort LR et ketchup</p>	<p>Bulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)</p>		<p>Rôti de bœuf LR sauce cocktail</p>	<p>Cubes de colin sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p>
<p>Chou vert braisé</p>			<p>Haricots verts BIO persillés</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Faisselle et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>"Fraise + sucre *sous réserve d'approvisionnement"</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Cake BIO à la vanille</p>	<p>Fruit BIO</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

Menu

Du 15 au 19 juin mai 2026

Châtillon-sur-Cluses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Chou fleur vinaigrette

Vinaigrette ambrée



Tomate BIO vinaigrette

Vinaigrette nature

LE PAYS BASQUE

Salade verte

Vinaigrette au piment d'espelette



Salade de coquillettes HVE au pesto
(basilic, huile d'olive, tomate, ail)

Nuggets de poulet
et mayonnaise

Omelette BIO

Risoni à la basque
(huile d'olive, ail, oignon, brunoise de
poivron, tomate, épice paëlla)

Colin gratiné au fromage

Epinards béchamel

Piperade

Petits pois saveur soleil
(oignon, ail, basilic)

Blé BIO

Yaourt aromatisé à la banane BIO

Petit moulé

Fromage frais nature et sucre

Cantal

Fruit BIO

Coupelle compote pomme vanille HVE

Gâteau basque

Fruit BIO



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

LE JOUR DU

<p>Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette orientale</p>	<p>Taboulé BIO</p>
<p>Sauté de porc BIO sauce Vallée d'Auge</p>	<p>Cubes de hoki pané et citron</p>		<p>Rôti de veau froid LR sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)</p>		<p>Spirales BIO</p>	<p>Feuilles de batavia Vinaigrette nature</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Compote pomme ananas</p>		<p>Fruit BIO</p>	<p>Panna cotta caramel beurre salé (lait, crème, caramel beurre salé)</p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



BONNES VACANCES

 Salade de coquillettes BIO à la parisienne	Betteraves vinaigrette Vinaigrette		Pastèque	BONNES VACANCES
Colin poêlé et citron	Sardines		Chipolatas et mayonnaise + Pillons de poulet et mayonnaise	
Aubergines BIO à la provençale	Haricots verts		Salade de penne au pesto	
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Abondance		Fraidou	
Fruit BIO	Compote de pommes		Glace	

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**