



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 10 au 14 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Carottes râpées			
	Spaghettis sauce Bolognaise			
	Fromage			
	Compote			
MARDI	Pizza 4 fromages			
	Veau Marengo			
	Choux-fleurs			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade composée			
	Omelette aux pommes de terre			
	Crème dessert			
VENDREDI	Endives, pommes et noix			
	Truite de Montpeyrroux aux amandes			
	Fenouil braisé			
	Fromage			
	Brownies			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 17 au 21 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Salade Mesclun			
	Poulet rôti			
	Poêlée du légumes			
	Fromage			
	Tarte aux pommes			
MARDI	Soupe de légumes			
	Poisson à la Béarnaise			
	Riz			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
JEUDI	Tarte tomates, courgettes et chèvre			
	Potimarron rôti			
	Petit épeautre sauce tartare			
	Fruit de saison			
VENDREDI	Céleri			
	Epaule d'agneau confite			
	Flageolets			
	Glace			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 24 au 28 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Coleslaw			
	Bœuf braisé			
	Tagliatelles semi-complètes			
	Yaourt			
	Compote			
MARDI	Soupe de lentilles Corail			
	Nuggets de poulet maison Spaghetti végétarien (lentilles corail)			
	Haricots verts			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Saucisson			
	Estofinado			
	Purée			
	Yaourt			
	Salade de fruits			
VENDREDI	Salade			
	Spaghetti végétarien (lentilles corail)			
	Fromage			
	Tarte au citron			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Carottes râpées			
	Saumon sauce à l'oseille			
	Fondue de poireaux			
	Yaourt			
	Crumble			
MARDI	Salade de haricots rouges			
	Sauté de volaille champignons			
	Brocolis			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade Auvergnate			
	Aligot saucisse			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
VENDREDI	Soupe de légumes			
	Parmentier de butternut aux lentilles et champignons			
	Fromage			
	Fruit de saison			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 07 au 11 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Œuf mayonnaise			
	Gnocchi aux épinards ricotta			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
MARDI	Tarte au thon			
	Steak haché aux échalotes			
	Flan de carottes			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade composée			
	Blanquette de veau			
	Jardinière de légumes			
	Yaourt			
	Brookies			
VENDREDI	Endives en salade			
	Moules			
	Frites			
	Fromage blanc crème de marron ou confiture			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 14 au 18 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Salade mangue avocat			
	Pad Thaï végétarien			
	Panna cotta ananas			
MARDI	Feuilleté au fromage			
	Navarin d'agneau			
	Purée de panais			
	Fromage			
JEUDI	Fruit de saison			
	Salade			
	Escalope Milanaise			
	Potatoes			
	Fromage			
VENDREDI	Poire au sirop			
	Radis			
	Gratin de poisson			
	Carottes - Riz			
	Île flottante			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 10 au 14 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Carottes râpées			
	Spaghettis sauce Bolognaise			
	Fromage			
	Compote			
MARDI	Pizza 4 fromages			
	Veau Marengo			
	Choux-fleurs			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade composée			
	Omelette aux pommes de terre			
	Crème dessert			
VENDREDI	Endives, pommes et noix			
	Truite de Montpeyrroux aux amandes			
	Fenouil braisé			
	Fromage			
	Brownies			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 17 au 21 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Salade Mesclun			
	Poulet rôti			
	Poêlée du légumes			
	Fromage			
	Tarte aux pommes			
MARDI	Soupe de légumes			
	Poisson à la Béarnaise			
	Riz			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
JEUDI	Tarte tomates, courgettes et chèvre			
	Potimarron rôti			
	Petit épeautre sauce tartare			
	Fruit de saison			
VENDREDI	Céleri			
	Epaule d'agneau confite			
	Flageolets			
	Glace			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 24 au 28 mars 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Coleslaw			
	Bœuf braisé			
	Tagliatelles semi-complètes			
	Yaourt			
	Compote			
MARDI	Soupe de lentilles Corail			
	Nuggets de poulet maison Spaghetti végétarien (lentilles corail)			
	Haricots verts			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Saucisson			
	Estofinado			
	Purée			
	Yaourt			
	Salade de fruits			
VENDREDI	Salade			
	Spaghetti végétarien (lentilles corail)			
	Fromage			
	Tarte au citron			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Carottes râpées			
	Saumon sauce à l'oseille			
	Fondue de poireaux			
	Yaourt			
	Crumble			
MARDI	Salade de haricots rouges			
	Sauté de volaille champignons			
	Brocolis			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade Auvergnate			
	Aligot saucisse			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
VENDREDI	Soupe de légumes			
	Parmentier de butternut aux lentilles et champignons			
	Fromage			
	Fruit de saison			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 07 au 11 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Œuf mayonnaise			
	Gnocchi aux épinards ricotta			
	Yaourt			
	Fruit de saison			
MARDI	Tarte au thon			
	Steak haché aux échalotes			
	Flan de carottes			
	Fromage			
	Fruit de saison			
JEUDI	Salade composée			
	Blanquette de veau			
	Jardinière de légumes			
	Yaourt			
	Brookies			
VENDREDI	Endives en salade			
	Moules			
	Frites			
	Fromage blanc crème de marron ou confiture			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

Semaine du 14 au 18 avril 2025		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LUNDI	Salade mangue avocat			
	Pad Thaï végétarien			
	Panna cotta ananas			
MARDI	Feuilleté au fromage			
	Navarin d'agneau			
	Purée de panais			
	Fromage			
JEUDI	Fruit de saison			
	Salade			
	Escalope Milanaise			
	Potatoes			
	Fromage			
VENDREDI	Poire au sirop			
	Radis			
	Gratin de poisson			
	Carottes - Riz			
	Île flottante			

* Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités		Dessert sucré lacté	
Cuidités		Pâtisserie	
Viande, Poisson, Œufs			
Féculents			
Produits laitiers			

Allergènes susceptibles d'être présents : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit !

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à mairie@chateldon.com