

SEMAINE  
pour les  
alternatives  
aux  
pesticides  
20 au 30 mars

**MENU à base  
« d'aliments biologiques  
et locaux »**



**Châtellerault** VILLE DE  
Unité de production culinaire



**Le vendredi 21 Mars 2025**

**Salade de Choux blanc**

**Rôti de porc ou carré de Seitan**

**Pâtes fraîches « Radiatori »**

**Yaourt accompagné d'une  
galette petit broyé**





CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT  
UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE L'UPC

## Semaine du 24 mars 2025 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec artisanal ■</li> <li>OU</li> <li>Roulade de surimi</li> <li>■ Cari de volaille ■ OU</li> <li>Émincé végétal ■</li> <li>■ Coquillettes</li> <li>■ Fromage ■</li> <li>■ Pêches au sirop</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de lentilles "Genouillé" ■</li> <li>■ Galette végétarienne sauce ketchup</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maquereau à la tomate</li> <li>■ Rôti de boeuf "Bassin Viennois" ■ OU</li> <li>Steak végétal</li> <li>■ Choux de Bruxelles sautés</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Pizza bolognaise de l'UPC ■</li> <li>OU</li> <li>Pizza au saumon et légumes de l'UPC</li> <li>■ Yaourt artisanal ■</li> <li>■ Gâteau sec ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soupe orientale (lentilles corail, tomate)</li> <li>■ Dés de colin sauce hollandaise</li> <li>■ Duo pommes de terre "Montmorillon" et céleri rave ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>

### Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (> 10mg/kg)



## Semaine du 31 mars 2025 au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Radis beurre</li> <li>■ Poulet rôti fermier ■ OU Boulettes thai</li> <li>■ Haricots blancs bio à la tomate et sauge fraîche ■</li> <li>■ Crème au chocolat HVE "Blaslay" ■</li> </ul>	<p><i>Menu végétarien</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Céleri rémoulade</li> <li>■ Oeufs durs bio ■</li> <li>■ Épinards bio à la crème ■</li> <li>■ Gauffre chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Haricots verts vinaigrette</li> <li>■ Ravioles sauce béchamel</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon"</li> <li>■ Tarte à la viande bio et aux légumes d'hiver ■ OU Tarte aux légumes</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Fromage blanc à la framboise HVE "Blaslay" ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage de potiron</li> <li>■ Gratin de poisson aux pâtes bio "Genouillé" ■</li> <li>■ Fromage ■</li> <li>■ Fruit ■</li> </ul>



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Label rouge

Produit bio

A.O.P.









Circuit court

V.D.F.

Origine U.E.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (> 10mg/kg)

## Semaine du 07 avril 2025 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives</li> <li>Parmentier de boeuf bio et céréales   OU Parmentier végétale</li> <li>Fromage</li> <li>Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paté marmite "Châtelleraut"   OU Oeufs durs</li> <li>Boulettes d'agneau à l'orientale  OU Boulettes végétariennes</li> <li>Ratatouille</li> <li>Riz au lait et dés de fruits frais </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves citronette</li> <li>Cordon bleu  OU Nuggets de blé</li> <li>Petits pois</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Gâteau sec</li> </ul>	<p><i>Menu végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de légumes d'hiver</li> <li>Lasagnes aux épinards bio et fromage crémeux </li> <li>Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou-fleur vinaigrette au curry</li> <li>Dos de merlu au beurre citronné</li> <li>Gratin de pommes de terre (lait HVE "Blaslay", "Montmorillon") </li> <li>Fruit</li> </ul>



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.  
Pain local.



Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (> 10mg/kg)



**CUISINE CÉVRAIL DE CHATELLERAULT**  
UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE L'UPC

## Semaine du 14 avril 2025 au 18 avril 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Curry de boeuf "Bassin Viennois" ■■ OU Curry végétarien</li> <li>■ Légumes curry (lentilles, tomates, oignons)</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Beignet aux pommes</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'haricots verts</li> <li>■ Quiche aux poireaux ■</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Chocolat chaud HVE "Blaslay" ■</li> <li>■ Galette artisanale "Lencloître" ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarte aux lardons de l'UPC ■ OU Tarte aux légumes de l'UPC</li> <li>■ Poulet rôti ■■ OU Poisson pané</li> <li>■ Haricots beurre</li> <li>■ Yaourt flan vanille</li> <li>■ Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage Dubarry (choux-fleurs)</li> <li>■ Saucisses artisanales "Châtellerault" ■■ OU Saucisses végétariennes</li> <li>■ Pâtes artisanales bio "Genouille" ■■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit bio "Bossay-sur-Claise" ■■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte emmental ■</li> <li>■ Brandade de poisson de l'UPC (pommes de terre "Montmorillon") ■</li> <li>■ Gâteau sec</li> <li>■ Fruit au sirop</li> </ul>
---	---	---	---	--

**Légende :**



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (> 10mg/kg)





CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT  
DÉPÔT DE PRODUCTION CULINAIRE l'UPC

## Semaine du 21 avril 2025 au 25 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Férié</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade campagnarde</li> <li>■ Filet de poisson pané</li> <li>■ Petits pois carottes</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau moelleux à l'ananas de l'UPC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Chipolatas "Châtelleraut" ■</li> <li>■ OU</li> <li>■ Roulé végétal</li> <li>■ Spaghettis</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velouté de brocolis au fromage crémeux</li> <li>■ Omelette aux pommes de terres rissolées</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Fruit bio ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betteraves vinaigrette</li> <li>■ Dos de cabillaud mariné aux herbes</li> <li>■ Purée de pommes de terre de l'UPC "Montmorillon" ■</li> <li>■ Fromage blanc "Blaslay" aux fruits frais ■</li> </ul>

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



## Semaine du 28 avril 2025 au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec artisanal ■</li> <li>OU</li> <li>Roulade de surimi</li> <li>■ Cari de volaille ■ OU</li> <li>Emincé végétal ■</li> <li>■ Coquillettes</li> <li>■ Fromage ■</li> <li>■ Pêches au sirop</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de lentilles "Genouillé" ■</li> <li>■ Galette végétarienne sauce ketchup</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maquereau à la tomate</li> <li>■ Rôti de boeuf "Bassin Viennois" ■ OU</li> <li>Steak végétal</li> <li>■ Choux de Bruxelles sautés</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau basque</li> </ul>	<p><b>Férialé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soupe orientale (lentilles corail, tomate)</li> <li>■ Dés de colin sauce hollandaise</li> <li>■ Duo pommes de terre "Montmorillon" et céleri rave ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>

**Légende :**



Vinagrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

## Semaine du 05 mai 2025 au 09 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Radis beurre</li> <li>■ Poulet rôti fermier ■ OU Boulettes thai</li> <li>■ Haricots blancs bio à la tomate et sauge fraîche ■</li> <li>■ Crème au chocolat HVE "Blaslay" ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Céleri rémoulade</li> <li>■ Oeufs durs bio ■</li> <li>■ Épinards bio à la crème ■</li> <li>■ Gauffre chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Haricots verts vinaigrette</li> <li>■ Ravioles sauce béchamel</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Férialé</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage de potiron</li> <li>■ Gratin de poisson aux pâtes bio "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Fromage ■</li> <li>■ Fruit ■</li> </ul>



Label rouge

Produit bio

A.O.P.

Circuit court

V.D.F.

Origine U.E

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.



## Semaine du 12 mai 2025 au 16 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'endives</li> <li>■ Parmentier de boeuf bio et céréales ■ ■ ■ OU Parmentier végétale</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paté marmite "Châtellerault" ■ ■ ■ OU Oeufs durs</li> <li>■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■ ■ ■ OU Boulettes végétariennes</li> <li>■ Ratatouille</li> <li>■ Riz au lait et dés de fruits frais ■ ■ ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betteraves citronette</li> <li>■ Cordon bleu ■ ■ ■ OU Nuggets de blé</li> <li>■ Petits pois</li> <li>■ Fromage blanc</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>Menu végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soupe de légumes d'hiver</li> <li>■ Lasagnes aux épinards bio et fromage crémeux ■ ■ ■</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chou-fleur vinaigrette au curry</li> <li>■ Dos de merlu au beurre citronné</li> <li>■ Gratin de pommes de terre (lait HVE "Blaslay", "Montmorillon") ■ ■ ■</li> <li>■ Fruit</li> </ul>



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Label rouge

Produit bio

A.O.P.

Circuit court

V.D.F.

Origine U.E.



Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)