RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Juillet de tous les mois le plus long et le plus courtois

	lundi 12 juillet	mardi 13 juillet	mercredi 14 juillet	jeudi 15 juillet	vendredi 16 juillet
Fêtons les	Olivier	Henri	Camille	Bonaventure	N-D Mt-Carmel
	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	**SALADE DE TOMATES BIO**		SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON
	MERGUEZ AUX HERBES	POULET RÔTI	**FERIE**	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	CALAMARS A LA ROMAINE
	COURGETTES BIO SAUTÉES	**POMMES DE TERRE BIO**		**PETITS POIS BIO**	RATATOUILLE
	BOULGOUR	HARICOTS PLATS		CAROTTES	**SEMOULE BIO**
	GLACE	FRUIT DE SAISON		**FRUIT DE SAISON BIO**	**YAOURT SUCRÉ BIO**
GOUTERS :	FROMAGE BLANC AU SUCRE CONFITURE	COMPOTE DE FRUITS BARRE BRETONNE		FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. ‘ Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin

	lundi 19 juillet	mardi 20 juillet	mercredi 21 juillet	jeudi 22 juillet	vendredi 23 juillet
Fêtons les	Arsène	Aurèle	Victor	Marie-Madeleine	Brigitte
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PASTÈQUE	RADIS ROSES AU BEURRE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SAUCISSON SEC ET CONDIMENT
	ESCALOPE DE PORC AUX OIGNONS	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	FILET DE DINDE RÔTI	**PÂTES BIO**	MOUSSAKA
	PIPERADE	**COURGETTES BIO**	COEUR DE BLÉ PILAF	AUX 2 SAUMONS	SALADE VERTE
	ET RIZ BIO	ET POMMES DE TERRE	TOMATE PROVENCALE		
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTELETTE AUX FRAISES	**FROMAGE BLANC BIO**	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	**FRUIT DE SAISON BIO**
GOUTERS :	COMPOTE DE FRUITS MIEL	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE MARBRÉ	FRUIT DE SAISON PATE A TARTINER	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

[i] Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse

	lundi 26 juillet	mardi 27 juillet	mercredi 28 juillet	jeudi 29 juillet	vendredi 30 juillet
Fêtons les	Anne	Nathalie	Samson	Marthe	Juliette
	MELON	**CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE**	**SALADE DE TOMATES BIO**	SALADE MEXICAINE	ŒUF DUR MAYONNAISE
	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	ROUGAIL DE SAUCISSES	RÔTI DE PORC À LA DIJONNAISE	CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	**FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE**
	RATATOUILLE	**RIZ BIO**	**HARICOTS VERTS BIO À L'AIL**	SALADE VERTE	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
	BLÉ		**PÂTES BIO**		**ET POMMES DE TERRE BIO**
	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	**FRUIT DE SAISON BIO**	GLACE
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON CONFITURE	FROMAGE BLANC SUCRE PATE A TARTINER	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE BRIOCHE	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

: Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Soleil de Juillet donne fortune

	lundi 02 août	mardi 03 août	mercredi 04 août	jeudi 05 août	vendredi 06 août
Fêtons les	Julien	Salomé	Darcy	Abel	Sauveur
	TOMATE BIO VINAIGRETTE	RADIS ET BEURRE	PASTÈQUE	**CONCOMBRE BIO À LA CRÈME**	RILLETTES ET CORNICHONS
	STEAK HACHÉ AU JUS	PILONS DE POULETS À LA MEXICAINE	**OMELETTE (OEUF BIO) ET POMMES DE TERRE**	TAJINE D'AGNEAU	**POISSON DU JOUR MSC**
	POMMES NOISTTES	COURGETTES EN GRATIN	SALADE VERTE	**SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS**	**PÂTES BIO**
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ			JULIENNE DE LÉGUMES
	PÊCHE RÔTIE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	**FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ**	FRUIT DE SAISON	**FRUIT DE SAISON BIO**
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON BARRE DE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE CONFITURE	FRUIT DE SAISON MIEL	COMPOTE DE FRUITS PATE A TARTINER

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. ⁱ Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Beau Juillet amour parfait

	lundi 09 août	mardi 10 août	mercredi 11 août	jeudi 12 août	vendredi 13 août
Fêtons les	Thérèse	Laurent	Claire	Chantal	Hippolyte
	TOMATE BIO MOZZARELLA	MELON	SALADE DE HARICOTS VERTS	**CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE**	**SALADE DE PÂTES BIO, TOMATE ET OLIVES**
	ÉMINCÉ DE VEAU PROVENÇALE	PAËLLA	**PÂTES BIO**	RÔTI DE PORC FROID MAYONNAISE	BEIGNETS DE POISSON SAUCE BARBECUE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	**(RIZ BIO)**	**BOLOGNAISE (ÉGRENÉ BIO)**	AUBERGINES GRILLÉES	RATATOUILLE
	CAROTTES SAUTÉES			COEUR DE BLÉ	BOULGOUR
	SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	**YAOURT BIO ET BISCUIT**	**FRUIT DE SAISON BIO**
GOUTERS :	YAOURT NATURE SUCRE PATE A TARTINER	FRUIT DE SAISON CONFITURE	MIEL COMPOTE DE FRUITS	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRE

Menus valides

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

: Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Soit dans un pré, soit au soleil, est nuisible en Août le sommeil

	lundi 16 août	mardi 17 août	mercredi 18 août	jeudi 19 août	vendredi 20 août
Fêtons les	Armel	Hyacinthe	Hélène	Jean-Eudes	Bernard
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE	**TOMATE BIO VINAIGRETTE**	SALADE CROQUANTE
	PIZZA TOMATE ET FROMAGE	EMINCE DE BOEUF	ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY ET LAIT DE COCO	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME	POISSON À LA BORDELAISE
	SALADE VERTE	**HARICOTS VERTS BIO AU JUS**	**COURGETTES BIO SAUTÉES**	PIPERADE	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
		PÂTES BIO	**RIZ BIO**	**SEMOULE BIO**	
	GLACE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	GÂTEAU DU CHEF	**FRUIT DE SAISON BIO**
GOUTERS :	COMPOTE DE FRUITS CONFITURE	YAOURT NATURE SUCRE BARRE DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON MIEL	FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

[1] Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : En Août, le soleil se levant comme un rouge miroir annonce de l'eau pour le soir

	lundi 23 août	mardi 24 août	mercredi 25 août	jeudi 26 août	vendredi 27 août
Fêtons les	Rose	Barthélémy	Louis	Natacha	Monique
	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	**TOMATES BIO VINAIGRETTE**	SALADE DE CHÈVRE CHAUD	MELON	RADIS ROSES À LA CROQUE
	JAMBON GRILLÉ	CUISSE DE POULET RÔTI	STEAK HACHÉ GRILLÉ	TOMATE FARCIE	**POISSON DU JOUR (MSC)**
	PETITS POIS	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE	POMMES NOISETTE	**RIZ BIO**	**COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE**
	CAROTTES				
	YAOURT BIO SUCRÉ	**FRUIT DE SAISON BIO**	GLACE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE
GOUTERS :	FROMAGE BLANC AU SUCRE CONFITURE	COMPOTE DE FRUITS BARRE BRETONNE	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus valides Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

¹ Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

	lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre
Fêtons les	Fiacre	Aristide	Gilles
	BETTERAVE BIO MIMOSA	PASTÈQUE	**TOMATE BIO VINAIGRETTE**
	COUSCOUS MERGUEZ ET CHIPOLATAS	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES	FILET DE DINDE RÔTI
	SEMOULE BIO ET PETITS LÉGUMES	**GRATIN DE COURGETTES BIO**	POMMES SAUTÉES
		PÂTES BIO	**HARICOTS VERTS BIO**
	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU CHOCOLAT	**COMPOTE DE POMMES BIO**
GOUTERS :	COMPOTE DE FRUITS MIEL	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE MARBRÉ

Menus valides

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

: Plat de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC