



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU






CENTRE DE LOISIRS

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner 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 : Les épis vides portent la tête haute

Fêtons les

	lundi 25 octobre	mardi 26 octobre	mercredi 27 octobre	jeudi 28 octobre	vendredi 29 octobre
	Crépin	Dimitri	Emeline	Simon, Jude	Narcisse
	CAROTTES RÂPÉES BIO AU FROMAGE 	CHOU CHINOIS VINIAGRETTE	SALADE DE PÂTES BIO 	PÂTÉ CAMPAGNE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	STEAK HACHÉ	PIZZA AU FROMAGE	EMINCÉ DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR	HACHIS PARMENTIER
	POMMES SAUTEES	SALADE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES 	GRATIN D'EPINARDS ET POMMES DE TERRE	PURÉE DE POTIRON
	COMPOTE DE FRUITS BIO 	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	HALLOWEEN CAKE
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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

‡ Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU







CENTRE DE LOISIRS

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner 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 : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

Etons les

lundi 01 novembre	mardi 02 novembre	mercredi 03 novembre	jeudi 04 novembre	vendredi 05 novembre
Toussaint	Défunt	Hubert	Charles	Sylvie
	SALADE DE PERLE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE AU FROMAGE ET CROUTONS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
	CORDON BLEU	PÂTES BIO 	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON
	BROCOLIS BECHAMEL	BOLOGNAISE	CAROTTES BIO 	PUREE DE POMMES DE TERRE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SEMOULE BIO 	ET POEELE DE CELERI
			POIRE AU SIROP	YAOURT BIO 
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON CONFITURE	MIEL COMPOTE DE FRUITS	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.

