

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

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).



jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
MELON	SALADE DE RIZ BIO AU FROMAGE
BOULETTES DE BŒUF BIO À LA TOMATE	FILET DE HOKI PANÉ
PÂTES	RATATOUILLE
HARICOTS BEURRE	SEMOULE BIO
YOAURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien				
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CAROTTE BIO VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	TOMATE BIO AU DES DE FROMAGE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) AU DES DE FROMAGE
EMINCÉ DE BOEUF THAI	TORTILLA BIO AUX POMMES DE TERRE	PAUPIETTE DE VEAU	POULET FERMIER RÔTI	POISSON DU JOUR MSC
BROCOLIS GRATINÉS	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	POMMES SAUTÉES	COURGETTES BIO BRAISÉES
PÂTES BIO		COEUR DE BLÉ	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO
YOAURT BIO SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	CREME CATALANE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE ET BISCUIT

Repas végétarien				
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
OEUF MIMOSA	TOMATES AU DES DE FROMAGE	PASTEQUE	TABOULE (À LA SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO BULGARE
ÉMINCÉ DE PORC AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	POULET LABEL ROUGE RÔTI	QUICHE AU FROMAGE	CALAMARS A LA ROMAINE
BOULGOUR BIO	RIZ BIO	TIAN DE LÉGUMES	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES BIO
PIPERADE		PÂTES BIO		ET POMMES DE TERRE
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

Repas végétarien				
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE
PIZZA AUX FROMAGES	CHIPOLATAS GRILLÉES	MOUSSAKA	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	LENTILLES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO	EPINARDS BÉCHAMEL
	ET CAROTTES		ET POELEE DE LÉGUMES	ET POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien		Animation Orient		
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE	SAMOSSA	TOMATE AU BASILIC	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
EMINCÉ DE BOEUF	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	TAJINE D'AGNEAU	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON MSC AU BASILIC
POTATOES		LÉGUMES ET BOULGOUR BIO	CAROTTES BIO ET	COEUR DE BLE PILAF
			LENTILLES	HARICOTS PLATS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME A L'ORANGE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien				
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
SALADE COLESLAW	TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE RIZ BIO	RADIS ROSES AU BEURRE	ROSETTE ET BEURRE
PÂTES BIO	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PILONS DE POULETS ROTIS	BLANQUETTE DE POISSON MSC	HACHIS PARMENTIER (BOEUF BIO)
SAUCE LENTILLES TOMATE ET CUMIN	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	CAROTTES BIO VICHY	SEMOULE BIO	SALADE
		POMME VAPEUR	ET PETITS LÉGUMES	
FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS AUX RAISINS	COMPOTE POMMES POIRES	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien		Animation Basque		
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
SALADE DE PÂTES BIO	PASTÈQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	SALADE FESTIVE (CHOU CHINOIS, POIVRONS, CROÛTON)
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	PÂTES BIO	RAGOUT DE LÉGUMES	SAUTE DE VEAU BASQUAISE
DUO AUBERGINE ET COURGETTE	SALADE VERTE	BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ BIO)	ET POMMES DE TERRE	RIZ BIO
SEMOULE BIO				PIPERADE
FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA	SALADE DE FRUITS	FLAN VANILLE NAPPE CAMEL	GATEAU BASQUE

Repas végétarien				
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	BETTERAVE BIO ET FÊTA	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRE BIO AU MAÏS	SALADE MIMOSA
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	PÂTES BIO	EMINCÉ DE PORC AU CURRY ET LAIT DE COCO	CHILI SIN CARNE	POISSON DU JOUR MSC
PETITS POIS	CARBONARA	POELEE ASIATIQUE	RIZ BIO	GRATIN BROCOLIS
ET CAROTTES		COEUR DE BLÉ		ET POMMES DE TERRE
YOAURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES (POMMES BIO)	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.