Nos 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.

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS CASTELNAU DU MEDOC

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

	mercredi 09 janvier	mercredi 16 janvier	mercredi 23 janvier	mercredi 30 janvier	mercredi 06 février
Fêtons les	Alice	Marcel	Alphonse	Martine	Gaston
	SALADE COLESLAW	SALADE D'AGRUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	ŒUF MAYONNAISE	BETTERAVE AU CHEVRE
	TAJINE D'AGNEAU	KEFTA D'AGNEAU FACON COUSCOUS	EMINCE DE PORC A LA TOMATE	ESCALOPE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON
	POÊLÉE DE LÉGUMES MAISON	MELANGE DE LEGUMES	CAROTTES ET NAVETS SAUTES (FRAIS)	POELEE DE LEGUMES	POELEE DE LEGUMES MAISON
	SEMOULE	SEMOULE MADRAS	POMMES SAUTEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	CŒUR DE BLE
	ENTREMET AU CARAMEL	FLAN VANILLE	COMPOTE DE BANANES	POMME AU FOUR	ABRICOTS AU CARAMEL
Goûters :	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE	COMOPTE DE FRUITS CONFITURE	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE CONFITURE	FRUIT DE SAISON PATE A TARTINER

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.

Nos 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.

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS CASTELNAU DU MEDOC

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.

Retrouve les personnages de la TEAM E et leurs aventures sur www.api-restauration.com rubrique "nutrition"

mercredi 13 février
Fêtons les *Béatrice*
ŒUF MIMOSA
LASAGNES MAISON
HARICOTS VERTS
SALADE VERTE
CORBEILLE DE FRUITS

Goûters : **COMPOTE DE FRUITS FROMAGE**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.