RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

CENTRE DE LOISIRS

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 : Vent d'octobre est la mort des feuilles

Repas végétarien

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Fêtons les	*René*	*Adeline*	*Céline*	*Elodie*	*Jean de C.*
	BETTERAVE BIO ET MOUSSE DE FROMAGE	TOMATE MOZZARELLA	**CAROTTES RAPEES BIO AUX DES DE FROMAGE**	RADIS ROSES AU BEURRE	ROSETTE ET BEURRE
	JAMBON BLANC	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE	BLANQUETTE DE POISSON	COURGETTE FARCIE GRATINEE
	PURÉE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	CAROTTES VICHY	GRATIN EPINARDS	**PÂTES BIO AU BEURRE**	**SEMLOULE BIO**
		RIZ BIO	ET POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	COMPOTE POMMES ABRICOTS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
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 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

CENTRE DE LOISIRS

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 : Les épis vides portent la tête haute

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	Repas végétarien jeudi 29 octobre	Repas d'Halloween vendredi 30 octobre
Fêtons les	Dimitri	Emeline	Simon, Jude	Narcisse	Bienvenue
	CHOU CHINOIS SAUCE COCKTAIL	SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRE A LA FETA	**TABOULE (SEMOULE BIO) AUX CRUDITES**	POTAGE DE POTIRON
	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS GRILLEES	EMINCE DE PORC AU CURRY ET LAIT DE COCO	PIZZA AU FROMAGE	PARMENTIER DE POISSON
	PETITS POIS ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POELEE ASIATIQUE	SALADE VERTE	**A LA PUREE DE CAROTTES BIO**
		SALSIFIS BRAISES	**RIZ BIO CANTONAIS**		
	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	YAOURT	FRUIT DE SAISON	GATEAU D'HALLOWEEN
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 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