



## RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Novembre,

**Le Burger Végétarien - recette de  
Virginie (24)**

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



### Repas végétarien

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Fêtons les	Défunct	Hubert	Charles	Sylvie	Bertille
	<b>TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)</b>	<b>CAROTTES BIO RÂPÉES AUX DES DE FROMAGE</b>	TERRINE DE LEGUMES	MACEDOINE MAYONNAISE	<b>SALADE VERTE BIO AU JAMBON</b>
	<b>CHIPOLATAS BIO GRILLÉES</b>	CHILI SIN CARNE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	BŒUF BOURGUIGNON	COLIN PANÉ AU CITRON
	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	<b>RIZ BIO</b>	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	<b>COQUILLETES BIO ET FROMAGE RAPE</b>	POMMES DE TERRE
	BLE		SEMOULE	<b>CAROTTES BIO BRAISEES</b>	ET BLETTES GRATINÉES
	PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRÈME VANILLE	ANANAS AU CAMEL	YAOURT AROMATISÉ
<b>GOUTERS</b>	<b>FROMAGE BLANC AU SUCRE CONFITURE</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS BARRE BRETONNE</b>	<b>BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>FROMAGE COMPOTE DE FRUITS</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



api

compagnie d'accompagnement



En Novembre,

Le Burger Végétarien - recette de  
Virginie (24)

## 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).

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger



### Repas végétarien

Fêtons les

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Théodore	Léon	Armistice 1918	Christian	Brice
<b>HARICOTS VERTS BIO AUX DES DE FROMAGE</b>	CHOU BLANC AUX LARDONS	FERIE	SALADE MAIS ET FROMAGE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
GALETTE VEGETALE FROMAGE ET ÉPINARDS	<b>SAUCE BOLOGNAISE BIO</b>		SAUTÉ DE VEAU MARENGO	LIEU (MSC) AU CHORIZO
PURÉE DE CÉLERI	<b>PÂTES BIO</b>		<b>RIZ BIO</b>	HARICOTS PLATS AU JUS
ET POMMES DE TERRE			<b>ET CAROTTES BIO</b>	BLE
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC BIO</b>		ECLAIR AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>COMPOTE DE FRUITS MIEL</b>	<b>BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE SUCRE MARBRÉ</b>	<b>FRUIT DE SAISON PATE A TARTINER</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS FROMAGE</b>

GOUTERS :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



En Novembre,

Le Burger Végétarien - recette de  
Virginie (24)

## 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).

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	ANIMATION ORIENT mercredi 18 novembre	Repas végétarien jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Faisons les	Marquerite	Elisabeth	Aude	Tanguy	Edmond
	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS	BETTERAVE BIO AUX POMMES FRUIT	SALADE VERTE ET SAMOSSA	CELERI REMOULADE	OEUF BIO MIMOSA
	SAUTE DE POULET CHASSEUR	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	TAJINE D'AGNEAU	TARTE AU FROMAGE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	CHOU-FLEUR BRAISÉ	LENTILLES BIO AU JUS	LÉGUMES TAJINE	SALADE VERTE	RIZ BIO
	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BIO	SEMOULE		AUX PETITS LEGUMES
	RIZ AU LAIT AU CACAO	FRUIT DE SAISON BIO	ROULE A LA FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE
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

Association Cégep



En Novembre,

Le Burger Végétarien - recette de  
Virginie (24)

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).

Agissons, Réduisons nos déchets !



Repas végétarien

lundi 23 novembre

Clément

ÉMINCÉ DE CÉLERI BIO AU  
FROMAGE BLANC BIO

GALETTE VEGETALE BIO

POTATOES

CREME DESSERT VANILLE

FRUIT DE SAISON  
BARRE DE CHOCOLAT

mardi 24 novembre

Flora

SALADE DE MÂCHE AU GOUDA

RÔTI DE BŒUF AUX  
ÉCHALOTES

PETITS POIS BIO AU JUS

CAROTTES

POIRE AU CHOCOLAT

COMPOTE DE FRUITS  
FROMAGE

mercredi 25 novembre

Catherine

BROCOLIS BIO VINAIGRETTE

POULET LABEL ROUGE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

POMMES VAPEUR

FRUIT DE SAISON BIO

FROMAGE BLANC NATURE SUCRE  
CONFITURE

jeudi 26 novembre

Delphine

SALADE COLESLAW BIO

SAUTÉ DE PORC AU CURRY

PUREE DE POTIRON

RIZ BIO

BROWNIES

FRUIT DE SAISON  
MIEL

vendredi 27 novembre

Séverin

ROSETTE ET BEURRE

PATES BIO

BOLOGNAISE DE THON

FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS  
PÂTE À TARTINER

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.




Le Burger Végétarien - recette de  
Virginie (24)

## 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).

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut ventrer et neiger à souhait

Faisons les	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	 Repas végétarien jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
	André	Florence	Viviane	Avent	Barbara
	MACEDOINE MAYONNAISE	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	PÊCHE AU THON	<b>BETTERAVES BIO À L'AIL</b>	ENDIVES AU JAMBON DE DINDE ET FROMAGE
	NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	BRANDADE DE SAUMON	BOULETTES D'AGNEAU À LA CORIANDRE	CRÊPE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE VERTE	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>CAROTTES BIO BRAISÉES</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO VAPEUR</b>
	<b>RIZ BIO</b>		HARICOTS VERTS		CHOU ROMANESCO PERSILLÉ
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SEMOULE AU LAIT CARAMEL	COMPOTE DE POIRES
<u>GOUTERS :</u>	YAOURT NATURE SUCRE PÂTE À TARTINER	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.



# RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

La verrine mousse ananas - recette de Jean Charles (24)

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 : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas végétarien					
Faisons les					
	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
	Ambroise	Conception	Pierre	Romarc	Daniel
	CÉLERI RAVE BIO REMOULADE	SALADE DE RIZ BIO (MAIS, OLIVES, FROMAGE)	SALADE COMPOSEE	SALADE ICEBERG COMPOSÉE	FRIAND AU FROMAGE
	PIZZA 3 FROMAGES	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	PETIT SALE	POULET ROTI AUX HERBES	POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE DE POTIRON
		BOULGOUR	PATES BIO AU BEURRE	EPINARDS BIO	RIZ BIO
	FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.





# RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

La verrine mousse ananas - recette de Jean Charles (24)

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 : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

Faisons les	Repas végétarien				
	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	Odile	Ninon	Alice	Gaël	Gatien
	<b>SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI</b>	<b>SALADE VERTE BIO AUX OEUFS DURS</b>	CRÊPE AU FROMAGE		<b>CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE</b>
	JAMBON GRILLÉ	<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</b>	RÔTI DE VEAU AU JUS		CALAMARS À LA ROMAINE
	CHOUX BRAISÉS		BUTTERNUT RÔTI		SEMOULE AUX LEGUMES
	<b>RIZ BIO PILAF</b>		PUREE DE POMMES DE TERRE		ET SAUCE TOMATE
	COCKTAIL DE FRUITS		<b>YAOURT BIO</b>		<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<u>GOUTERS :</u>	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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.