



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	Défun	Hubert	Charles	Sylvie	Bertille
	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX DES DE FROMAGE	TERRINE DE LEGUMES	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO AU JAMBON
	CHIPOLATAS BIO GRILLÉES	CHILI SIN CARNE	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	BŒUF BOURGUIGNON	COLIN PANÉ AU CITRON
	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL	RIZ BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO ET FROMAGE RAPE	POMMES DE TERRE
	BLE		SEMOULE	CAROTTES BIO BRAISEES	ET BLETTES GRATINÉES
	PÊCHE AU SIROP ET AMANDES	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE	ANANAS AU CAMEL	YAOURT AROMATISÉ
GOUTERS	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.



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 : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger



Repas végétarien

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



En Novembre,

Le Burger Végétarien - recette de Virginie (24)

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

ANIMATION ORIENT



Repas végétarien

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).

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Eïtons les</i>	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
<u>GOUTERS :</u>	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.



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		mardi 24 novembre		mercredi 25 novembre		jeudi 26 novembre		vendredi 27 novembre	
lundi 23 novembre		Flora		Catherine		Delphine		Séverin	
Clément									
ÉMINCÉ DE CÉLERI BIO AU FROMAGE BLANC BIO		SALADE DE MÂCHE AU GOUDA		BROCOLIS BIO VINAIGRETTE		SALADE COLESLAW BIO		ROSETTE ET BEURRE	
GALETTE VEGETALE BIO		RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES		POULET LABEL ROUGE		SAUTÉ DE PORC AU CURRY		PATES BIO	
POTATOES		PETITS POIS BIO AU JUS		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		PUREE DE POTIRON		BOLOGNAISE DE THON	
		CAROTTES		POMMES VAPEUR		RIZ BIO			
CREME DESSERT VANILLE		POIRE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO		BROWNIES		FRUIT DE SAISON	
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	

GOUTERS :

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

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

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).



Repas végétarien

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<i>Fêtons les</i>	André	Florence	Viviane	Avent	Barbara
	MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES BIO RAPEES	PÊCHE AU THON	BETTERAVES BIO À L'AIL	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	SEMOULE BIO	CAROTTES BIO BRAISÉES	POMMES DE TERRE BIO VAPEUR
	RIZ BIO		HARICOTS VERTS		CHOU ROMANESCO PERSILLÉ
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT CAMEL	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

Etons 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
	FROMAGE BLANC BIO	BOULGOUR	PATES BIO AU BEURRE	EPINARDS BIO	RIZ BIO
	COMPOTE DE FRUITS CONFITURE	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
GOUTERS :	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

		Repas végétarien		Repas de Noël		
Étens les		lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
		Odile	Ninon	Alice	Gaël	Gatien
		SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI	SALADE VERTE BIO AUX OEUFS DURS	CRÊPE AU FROMAGE		CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE
		JAMBON GRILLÉ	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	RÔTI DE VEAU AU JUS		CALAMARS À LA ROMAINE
		CHOUX BRAISÉS		BUTTERNUT RÔTI		SEMOULE AUX LEGUMES
		RIZ BIO PILAF		ANANAS CHANTILLY		PUREE DE POMMES DE TERRE
		COCKTAIL DE FRUITS		YAOURT BIO		FRUIT DE SAISON BIO
<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.