



api



En Février,
Crumble Asiatique

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

CENTRE DE LOISIRS

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 : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

Repas végétarien

Faisons les	lundi 08 février	mardi 09 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
	Joséphine	Apolline	Arnaud	Héloïse	Félix
	RADIS ROSES A LA CROQUE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	OEUF DURS MAYONNAISE
	TARTE AU FROMAGE	ROTI DE BOEUF AU JUS	POISSON DU JOUR	POULET LABEL ROUGE ROTI AU JUS	SAUTE DE PORC AU CURRY
	SALADE VERTE BIO	HARICOTS PLATS AUX HERBES	PÂTES	PETITS POIS	RIZ
	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMMES DE TERRE VAPEUR	BROCOLIS SAUTES	FRUIT DE SAISON BIO	WOK DE LEGUMES
		FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO		MOUSSE COCO
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 validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

CENTRE DE LOISIRS


En Février,

Crumble Asiatique

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 : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

Faisons les	lundi 15 février	 Repas végétarien mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
	Claude	Julienne	Alexis	Bernadette	Gabin
	SALADE DE PERLES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CREPE FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE BIO
	POITRINE DE PORC	GRATIN DE PATES	NORMANDIN DE VEAU	SAUTE DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS ROMAINE
	LENTILLE ET	AUX LEGUMES ET FROMAGE	GRATIN DE ROMANESCO	PANAIS ET POMMES DE TERRE SAUTEES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE
	CAROTTE BIO		ET POMMES DE TERRE		
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT SUCRE
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 validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.