



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Mai,
Tarte courgettes manslois

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 : *Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

Repas végétarien



	lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
<i>Eétons les</i>	Alida	Zita	Chanel	Catherine	Robert
	CRÊPE AU FROMAGE	RADIS ROSES ET BEURRE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	CONCOMBRE À LA CRÈME
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	POULET DU RÔTI AU JUS	OMELETTE (AUX OEUFS BIO)	MARÉE DU JOUR (MSC)
	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CAROTTES BIO	POTATOES	PIPERADE	TORTIS BIO
	POMMES DE TERRE	RIZ BIO PILAF		SEMOULE BIO	BROCOLIS PERSILLÉS
	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA À LA MENTHE ET COULIS DE FRAISES	TARTE À LA BANANE	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.



api



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Mai,

Tarte courgettes manslois

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 :

Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain

Fêtons les

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
	Jacques	Sylvain	Judith	Prudence	Gisèle
	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE	TOMATE EN SALADE	TABOULÉ DU CHEF (SEMOULE BIO, TOMATE, CONCOMBRE)	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE
	SAUTÉ DE DINDE TANDOORI	SAUCISSES	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	PIZZA AU FROMAGE	POISSON DU JOUR
	COURGETTES AU LAIT DE COCO ET CURRY	LENTILLES BIO	SALSIFIS PERSILLÉS	SALADE VERTE	PURÉE DE LÉGUMES
	RIZ BIO	ET CAROTTES	PÂTES BIO		ET POMMES DE TERRE
	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT

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.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Mai,
Tarte courgettes manslois

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 : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

Repas végétarien



Étens les

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Solange	Estelle	Achille	<i>Ascension</i>	Matthias
TOMATE BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON ET CORNICHON		
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	GRATIN DE PÂTES BIO	BRANDADE À LA PURÉE DE CAROTTES	FERIE	PONT
ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS)	AUX FROMAGES	SALADE VERTE		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO AU SUCRE		

GOUTERS :

- 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

api



Bon Appétit



En Mai,
Tarte courgettes manslois



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 :

Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

C'est la fête du pain :

Repas végétarien



Fêtons les

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Pascal	Eric	Yves	Bernardin	Constantine
MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO MIMOSA	SALADE DE PERLES	PASTÈQUE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	COUSCOUS D'AGNEAU	TARTE AUX COURGETTES BIO ET FROMAGE	FILET DE POISSON (MSC) SAUCE TARTARE
DUO DE HARICOTS VERTS BIO ET BEURRE	PÂTES BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE	RIZ BIO
POMME VAPEUR	AUBERGINES SAUTÉES	LÉGUMES DE COUSCOUS		AUX PETITS LÉGUMES
COMPOTE DE FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	FROMAGE BLANC BIO AU PAIN D'ÉPICES

GOUTERS : YAOURT NATURE SUCRE PATE A 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.



api



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Mai,

Tarte courgettes manslois

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 :

Chaleur de Mai verdit la haie

Lundi de Pentecôte

Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Donatien	Sophie	Bérenger	Augustin	Germain	
	OEUF BIO MAYONNAISE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ BIO (TOMATES, OLIVES, MAÏS)	
FERIE	PÂTES BIO	RÔTI DE PORC AU JUS	EMINCE DE BOEUF AU JUS	POISSON DU JOUR	
	SAUCE AUX LÉGUMES ET FROMAGE	WOK DE LÉGUMES	POMMES NOISETTE	GRATIN DE COURGETTES BIO	
	FRUIT DE SAISON	BOULGOUR BIO		ET POMMES DE TERRE	
		GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU AU YAOURT	

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.



api



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Juin,

Tarte courgettes manslois

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 :

Qui a le temps et attend le temps perd son temps

Repas végétarien



	lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<i>Fétons les</i>	Lise	Justin	Blandine	Kévin	Clotilde
	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE AU FROMAGE	CONCOMBRE BIO A LA CREME	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	MELON
	DUO DE SAUCISSES ET MERGUEZ	OMELETTE	PILON DE POULET TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON GUARDIAN (TOMATES, OLIVES)	FILET DE POISSON PANÉ
	BROCOLIS BIO	ET POMMES DE TERRE BIO	PETITS POIS BIO	COQUILLETES BIO	ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL
	BLÉ BIO		ET CAROTTES	CHOU FLEUR	RIZ BIO
	PÊCHE CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	GLACE
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.



api



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Juin,
Tournicoti, Tournicota...Tomate Mozzarella

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 : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien



Fêtons les

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
	Gilbert	Médard	Diane	Landry	Barnabé
	CONCOMBRE BIO AU MAÏS	TOMATE BIO VINAIGRETTE	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE
	PIZZA MARGARITA (TOMATES, BASILIC, FROMAGE)	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY	JAMBON DE DINDE	POULET SAUCE BARBECUE	POISSON DU JOUR ET SA SAUCE
	SALADE VERTE	BOULGOUR BIO PILAF	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	HARICOTS PLATS AU JUS	RIZ BIO
		CAROTTES	BROCOLIS	PÂTES BIO	PIPERADE
	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT

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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Juin,
Tournicoti, Tournicota...Tomate Mozzarella

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 : Soleil de Juin luit de grand matin

Éttons les

	lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
	Elisée	Germaine	Jean-François	Hervé	Léonce
	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	OEUF BIO MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES BIO	TOMATE BIO À LA CROQUE
	ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE	PÂTES BIO	MOUSSAKA	QUICHE AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON (MSC) MEUNIÈRE
	BRUNOISE DE LÉGUMES	SAUCE CARBONARA	RIZ BIO	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	BLÉ BIO				RATATOUILLE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	CRUMBLE POMMES RHUBARBE	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO

GOUTERS :

FRUIT DE SAISON CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRE PÂTE 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



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Juin,
Tournicoti, Tournicota...Tomate Mozzarella

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).

Semaine du développement durable

C'est l'été ! lundi 21 juin		Repas végétarien mardi 22 juin		Repas producteurs locaux jeudi 24 juin		vendredi 25 juin	
Louïs		Alban		Audrey		Jean-Baptiste	
TOMATES BIO VINAIGRETTE  RAVIOLIS DE BOEUF SALADE VERTE FRUIT DE SAISON		CONCOMBRE VINAIGRETTE OMELETTE BASQUAISE PÂTES BIO  GÂTEAU MARBRÉ		SAMOSSA TAJINE D'AGNEAU LÉGUMES TAJINE SEMOULE BIO  FROMAGE BLANC AU MIEL		MELON D'AQUITAINE ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO  FRUIT D'AQUITAINE	
Prosper		ROSETTE ET BEURRE		FILET DE POISSON (MSC) 		RIZ BIO 	
PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON		PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON		PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON		PETITS LÉGUMES FRUIT DE SAISON	
GOUTERS : FRUIT DE SAISON BARRE DE CHOCOLAT		GOUTERS : COMPOTE DE FRUITS FROMAGE		GOUTERS : FROMAGE BLANC NATURE SUCRE CONFITURE		GOUTERS : FRUIT DE SAISON MIEL	
GOUTERS : COMPOTE DE FRUITS PATE A TARTINER							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



api



RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTELNAU

En Juin,
Tournicoti, Tournicota...Tomate Mozzarella

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 : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien



Repas de fin d'année !

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
<i>Eétons les</i>	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry	Eugénie
	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	FEUILLETE AU FROMAGE	PASTÈQUE		SALADE VERTE AU JAMBON
	CHILI SIN CARNE	FILET DE DINDE RÔTI AU JUS	PÂTES BIO		PAËLLA AU POISSON
	RIZ BIO	RATATOUILLE BIO	SAUCE BOLOGNAISE		
	FRUIT DE SAISON	SEMOULE BIO	PETITS SUISSES AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON
GOUTERS :	YAOURT NATURE SUCRE PATE A 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

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 :

Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante

Vacances scolaires

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
<i>Éttons les</i>	Antoine	María	Raoul	Thibault	Amandine
	TOMATE BIO VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	MELON	SALADE NICOISE
	PILON DE POULET ROTI	STEAK HACHÉ	RÔTI DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE DINDE	POISSON DU JOUR
	POMMES NOISETTE	COURGETTES BIO PERSILLÉES	GRATIN DE PÂTES BIO	PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO
	HARICOTS VERTS BIO	RIZ BIO	AUX LÉGUMES	ET POMMES DE TERRE BIO	POIREAUX
	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU BASQUE
<u>GOUTERS :</u>	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.

