



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 :

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
Eatons les 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.



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
PÂTE À 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 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



Fêtons les

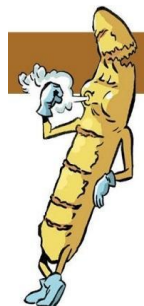
lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Solange	Estelle	Achille	Ascension	Matthias
TOMATE BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	SAUCISSON ET CORNICHON	FERIE 	PONT
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER	GRATIN DE PÂTES BIO 	BRANDADE À LA PURÉE DE CAROTTES		
ET SES LÉGUMES (NAVETS, POMMES DE TERRE BIO, HARICOTS VERTS) 	AUX FROMAGES	SALADE VERTE		
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO AU SUCRE 	FRUIT DE SAISON MIEL	COMPOTE DE FRUITS PÂTE À TARTINER
GOUTERS : FRUIT DE SAISON BARRE DE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE CONFITURE		

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 :

Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

C'est la fête du pain :

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.



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
FERIE	OEUF BIO MAYONNAISE	TOMATE BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES À LA CROQUE AU SEL	SALADE DE RIZ BIO (TOMATES, OLIVES, MAÏS)
	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	FRUIT DE SAISON BIO	ET POMMES DE TERRE
		GLACE		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.



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



Fêtons les

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
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
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

GOUTERS :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



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 
FRUIT DE SAISON	CAROTTES	BROCOLIS	PÂTES BIO 	PIPERADE
COMPOTE DE FRUITS MIEL	CLAFOUTIS DU CHEF	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT
COMPOTE DE FRUITS MIEL	BARRE DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE MARBRÉ	FRUIT DE SAISON PATE A TARTINER	COMPOTE DE FRUITS FROMAGE

GOUTERS :

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 À 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 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

Louïs

TOMATES BIO VINAIGRETTE



RAVIOLIS DE BOEUF

SALADE VERTE

FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

mardi 22 juin

Alban

CONCOMBRE VINAIGRETTE

OMELETTE BASQUAISE

PÂTES BIO



GÂTEAU MARBRÉ



mercredi 23 juin

Audrey

SAMOSSA

TAJINE D'AGNEAU

LÉGUMES TAJINE

SEMOULE BIO



FROMAGE BLANC AU MIEL

Repas producteurs locaux

jeudi 24 juin

Jean-Baptiste

MELON D'AQUITAINE

ÉMINCÉ DE POULET D'AQUITAINE

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BIO



FRUIT D'AQUITAINE



vendredi 25 juin

Prosper

ROSETTE ET BEURRE

FILET DE POISSON (MSC)



RIZ BIO



PETITS LÉGUMES

FRUIT DE SAISON

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

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
Fêtons les	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	LIÉGÉOIS AU CHOCOLAT	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>Fétons les</i>	Antoine	Maria	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.