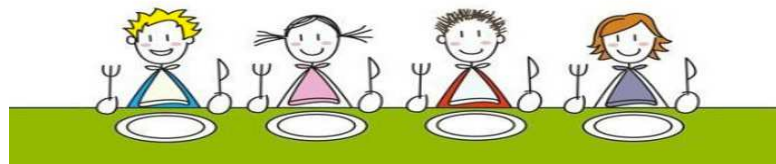




CASTELNAU DE GUERS



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

	Du 28 septembre au 02 octobre	Du 05 octobre au 09 octobre	Du 12 octobre au 16 octobre
Lundi	Salade de choux fleurs Tomate farçie sauce tomate Semoule Brie Fruit BIO de saison	Radis beurre Saucisse de Toulouse Chou vert et Pommes de Terre (façon potée) Plateau de fromages Crème au chocolat	Salade de betteraves, féta, noix Boulette d'agneau à la menthe Blé Carré frais BIO Fruit
Mardi	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Épinard branches BIO et Croûtons Vache picon Fruit de saison	Salade verte BIO Tortellini épinards sauce tomate Fromage les fripons Compote pomme banane BIO	Salade de maïs et tomate Chili con carne (avec h.rouges) (et riz BIO) Yaourt à boire Ananas au sirop
Mercredi	Tomates mozzarella Rôti de porc marengo Pommes paillasson Tomme blanche Compote de pommes	Cake du chef aux courgettes Aiguillettes de poulet Haricots beurre persillés Camembert BIO Flan vanille nappé caramel	Salade chinoise (chou, soja, surimi) Poulet sauce aigre-douce Nouilles de riz chinoises Petit suisse BIO aromatisé Beignet aux pommes asiatique

Jeudi	<p>Salade coleslaw (chou, carotte) Veau marengo Ratatouille fraîche Petit suisse sucré Gâteau du chef pâte à tartiner</p>	<p>Salade de brocolis au sésame Sauté de bœuf BIO aux petits oignons Coquillettes Cantal BIO Fruit de saison</p>	<p>Potage velouté de courge BIO Escalope viennoise Petits pois Gouda Semoule au lait</p>
Vendredi	<p>Salade de haricots verts Filet de lieu sauce ciboulette Riz pilaf Tomme de Lozère Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Parmentier de poisson du chef Yaourt local aromatisé Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade Tunisienne Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous) Bûchette mélange Fruit (banane)</p>