

Menu Castelnaud

	Du 17 juin au 21 juin	Du 24 juin au 28 juin	Du 01 juillet au 05 juillet
Lundi	<p>Taboulé BIO</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature local Fruit de saison</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Quenelles sauce tomate Riz pilaf</p> <p>Camembert Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au curry Ratatouille fraîche</p> <p>Edam Fruit BIO de saison</p> <p>Radis croc sel</p> <p>Sauté de veau au jus Potatoes + ketchup</p> <p>Vache qui rit BIO Compote pommes cassis</p> <p>Melon jaune</p> <p>Sauce carbonara* Macaronis BIO et râpé Coulommiers Crème chocolat</p> <p>Tomates à la ciboulette</p> <p>Moquecca de poisson à la brésilienne Riz BIO pilaf</p> <p>Petit suisse sucré Ananas frais</p> <p>Betterave en salade</p> <p>Pavé fromager Carottes fraîches sautées</p> <p>Yaourt nature BIO Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Pâté de volaille (ST)</p> <p>Rôti de bœuf et mayonnaise Salade d'haricots verts BIO</p> <p>P'tit cottentin Fruit de saison</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Raviolis + râpé (ST)</p> <p>Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes + biscuits (ST)</p> <p>Concombres frais BIO</p> <p>Filet de poisson aux épices tandoori Pommes de terre sautées Emmental Glace en pot</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Nuggets végétaux Gratin d'aubergines et courgettes</p> <p>Fromage blanc BIO aromatisé Muffin au chocolat</p> <p>Tomates croc sel</p> <p>Vive les vacances Hot dog * Chips P'tit filou tube Fruit BIO</p>
Mardi			
Mercredi	<p>Salade de bié à l'orientale</p> <p>Sauté de volaille au jus Courgettes en béchamel Petit suisse sucré</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pastèque</p> <p>Surimi Salade de pâtes</p> <p>Chanteneige BIO Compote pommes pêches</p> <p>Concombres frais vinaigrette</p> <p>Couscous (Semoule BIO)</p> <p>Emmental Glace bâtonnet</p>		
Jeudi			
Vendredi			