

Menu Castelnaud				
	Du 22 avril au 28 avril	Du 29 avril au 03 mai	du 06 mai au 10 mai	Du 13 mai au 17 mai
Lundi	Salade d'haricots verts	Salade de pâtes	Macédoine mayonnaise	Choux-fleurs en salade
	Omelette nature du chef Purée de panais Lou mirabel	Rigolo au fromage (roulé au fromage) Choux-fleurs persillés	Jambonc blanc* Purée de pommes de terre	Tortellinis épinards ricotta et râpé
Mardi	Fruit BIO de saison	Fromage le carré Fruit BIO de saison	Emmental Crème au caramel	Yaourt nature Fruit BIO
	Salade verte	Carottes râpées BIO	Salade de quinoa	Taboulé BIO
Mercredi	Aiguillettes de poulet au jus Poêlée de légumes à la provençale Yaourt nature	Chipolatas* Lentilles au jus Saint Paulin	Boulettes de bœuf au jus Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé	Rôti de bœuf au jus Légumes façon wok
	Gâteau aux amandes et coco	Compote de poires	Fruit BIO saison	Montlacaune Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Betteraves BIO en salade	Férialé		Coleslaw BIO du chef
	Sauté de bœuf au jus Semoule Samos Flan chocolat	Férialé		Filet de poisson sauce ciboulette Coquillettes natures BIO
Vendredi	Céleri frais BIO sauce cocktail	Céleri râpé frais BIO remoulade	Férialé	
	Filet de poisson à la crème Coquillettes Petit suisse aromatisé	Sauté de bœuf aux 4 épices Pommes vapeurs	Férialé	
Vendredi	Fruit de saison	Camembert Crème vanille	Férialé	
	Salade de blé à l'orientale	Salade de tomates BIO	Férialé	
Vendredi	Cordon bleu Carottes BIO persillées du chef	Filet de poisson meunière Courgettes fraîches basquaise Yaourt aromatisé	Férialé	
	Edam Compote de pommes BIO	Eclair au chocolat	Férialé	
			Menu Américain	Salade verte Cheeseburger Potatoes Philadelphia Brownie du chef
				Crêpe au fromage Sauté de volaille aux herbes de provence Ratatouille fraîche Petit suisse BIO aromatisé
				Fruit de saison