

Du 08 Janvier au 02 Février 2024

Menu Castelnaud

	Du 08 au 14 Janvier 2024	Du 15 au 21 Janvier	Du 22 au 28 janvier	Du 29 janvier au 02 février
Lundi	Brocolis BIO en salade <b>B</b>	Macédoine mayonnaise	Salade de pois chiches nature	Salade de pâtes BIO <b>B</b>
	Filet de colin à la crème Riz pilaf BIO <b>B</b> Fromage fondu le carré	Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO <b>B</b> Coulommiers	Poisson pané et citron Haricots verts BIO à l'ail <b>B</b> Yaourt nature	Emincé de volaille sauce crème Choux fleurs persillés Tomme de Lozère
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan chocolat
Mardi	Carottes râpées BIO <b>B</b>	Salade de blé à l'orientale	Carottes râpées BIO <b>B</b>	Salade verte
	Paupiette de veau au jus Pommes noisettes Camembert	Poisson meunière Epinards hachés BIO + croûtons <b>B</b> Fromage blanc sucré	Rôti de bœuf au jus Tortis Tomme grise d'Auvergne	Filet de colin sauce oseille Gratin de panais et pommes de terre Mimolette
	Compote pommes framboises	Gâteau du chef au yaourt	Crème à la vanille	Compote de poires BIO <b>B</b>
Mercredi	Taboulé Sauté de volaille sauce forestière Fricassé de légumes (champignons, carottes) Vache qui rit BIO <b>B</b> Royaume	<b>Epiphanie</b> Velouté de brocolis <b>Croziflette</b> Croziflette * ** (lardons, crozet, fromage tartiflette) Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Sauté de volaille au paprika Brocolis en béchamel Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Macédoine mayonnaise Sauce carbonara * Macaronis et râpé Fromage blanc nature Fruit BIO de saison <b>B</b>
	Potade Dubarry (choux-fleurs) Sauté de bœuf à la provençale Penne Lou mirabel	Salade de lentilles Cordon bleu Carottes persillées Chanteneige BIO <b>B</b>	<b>Raclette</b> Salade verte Assortiment de charcuterie * (pomme vapeur et fromage à raclette)	Jokaï Bableves (soupe de haricots blancs) <b>Waterpolo</b> Goulash hongrois Blé Yaourt nature BIO <b>B</b>
	Fruit de saison	Compote de pommes bananes	Compote de pommes BIO <b>B</b>	Fruit de saison
Vendredi	Salade verte <b>Epiphanie</b> Omelette BIO du chef <b>B</b> Petits pois au jus Yaourt nature	Betteraves en salade Sauté de veau sauce au curry Navets frais BIO et pommes de terre béchamel <b>B</b> Bûchette mélangée	Velouté de légumes du chef (carottes, poireaux, navets, céleri, petits pois, pommes de terre) Tortellinis épinards sauce verte et râpé ** Fromage les fripons	Carottes râpées BIO <b>B</b> <b>Chandeleur</b> Crêpes au fromage Epinards hachés à la crème Yaourt aromatisé
	Galette des Rois	Flan chocolat	Fruit de saison BIO <b>B</b>	Crêpe au sucre