



BIEN MANGER en  
restauration collective



c'est possible !

| Du 02 Octobre au 20 Octobre 2023

Menu Castelnaud

	Du 02 au 06 Octobre 2023	Du 09 au 13 Octobre 2023 Semaine du goût	Du 16 au 20 Octobre 2023
Lundi	<p>Radis beurre</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>P'tit cottentin</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Tortilla et houmous</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Yaourt nature + brisures de biscuit</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé à la tomate</p> <p>Rôti de porc au jus *</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Salade mexicaine (h.rouge et maïs)</p> <p>Emincé de poulet aux herbes</p> <p>Epinards branches et croûtons</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Betterave en salade</p> <p>Pilon de poulet au jus</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Donuts rose</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Tortellini épinard sauce tomate et râpé **</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme</p>
Mercredi	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Macaronis BIO bolognaise **</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Tomate en salade</p>	<p>Salade de brocolis</p> <p>Tajine de bœuf aux fruits secs</p> <p>Semoule</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Cake maison à tomate</p>	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>
Jeudi	<p>Sauté de veau sauce curry</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Filet de colin au pesto</p> <p>Beignet de saisisifs</p> <p>Plateau au fromage</p> <p>Crème dessert BIO</p>	<p>Sauté de veau sauce safrané</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
Vendredi	<p>Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki aux 4 épices</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Dips de carotte</p> <p>Choucroute de volaille</p> <p>(chou braisé et pomme de terre)</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de hoki sauce provençale</p> <p>Purée de courgette</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Fougasse à fleur d'oranger</p>