



MENUS '4 SAISONS' | Du 02 Août au 16 Août

Menu Castelnaud

	Du 02 Août au 06 Août	Du 09 Août au 13 Août
Lundi	Pastèque BIO	Salade mexicaine (haricots rouges, poivrons, maïs)
	Ragoût de bœuf	Omelette au fromage
Mardi	Pomme de terre sautées	Petit pois au jus
	Petit suisse aromatisé	Carré de l'est
	Compote de pomme banane	Compote pomme maison
	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Betterave au cumin
Mardi	<b>AFRIQUE</b> Merguez sauce orientale	Steak haché sauce tomate
	Semoule	Pommes noisettes
	Bûche du Pilat	Yaourt nature local
Mercredi	Fruit BIO	Fruit BIO
	Friand au fromage	Melon BIO
	Emincé de poulet façon grand-mère	Sauté de veau aux olives
	Gratin de légumes	Tortis
Jeudi	Kiri	Encalat du Larzac
	Fruit	Liégeois au chocolat
	Tarte au fromage du chef	Chou chinois en salade
	Rôti de porc au jus *	<b>ASIE</b> Poulet sauce soja miel
Vendredi	Ratatouille	Beignet de choux-fleur
	Yaourt nature BIO	Fromage blanc BIO nature
	Glace en pot	Gâteau noix de coco du chef
	Salade de tomate	Salade duo d'haricot verts
	Blanquette de poisson	Cœur de merlu sauce citron
	Riz pilaf	Blé BIO
	Tomme des Pyrénées	Brie
	Fruit BIO	Fruit de saison

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

Repas Végétariens

