



CASTELNAU DE GUERS




MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

|          | Du 03 mai au 07 mai                                                                                                       | Du 10 mai au 14 mai                                                                                                           | Du 17 au 21 mai                                                                                                    | Du 24 mai au 28 mai                                                                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lundi    | Betteraves BIO en salade<br>Filet de colin sauce oseille<br>Riz de camargue IGP<br>Yaourt nature local<br>Fruit de saison | Salade de blé à l'orientale<br>Aiguillette panées de blé emmental<br>Petits pois au jus<br>Coulommiers BIO<br>Fruit de saison | Radis croc sel<br>Sauté de veau BIO au paprika<br>Coquillettes et râpé<br>Plateau de fromages<br>Compote de poires | <b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>                                                                                                     |
| Mardi    | Carottes râpées sauce agrume<br>Sauce bolognaise végétale<br>Macaroni BIO et râpé<br>Tomme de Lozère<br>Mousse chocolat   | Salade cleslaw BIO<br>Filet de lieu sauce curry<br>Pomme de terres sautées<br>Comté AOP<br>Compote de pommes                  | Salade verte<br>Saucisse de Lozère*<br>Lentilles BIO au jus<br>Fraidou<br>Glace bâtonnet                           | Concombre BIO à la menthe<br>Blanquette de veau<br>Pommes vapeurs<br>Tomme blanche<br>Liégeois vanille                        |
| Mercredi | Salade verte<br>Paupiette de veau sauce forestière<br>Brocolis braisés<br>Camembert<br>Donuts                             | Feuilleté de chèvre<br>Ragoût de bœuf<br>Carottes BIO sautées aux oignons<br>Petit suisse sucré<br>Fruit de saison BIO        | Duo de haricots verts en salade<br>Cordon bleu<br>Purée de pomme de terre<br>Pointe de Brie<br>Fruit de saison BIO | Salade de pois chiches vinaigrette<br>Filet de hoki sauce julienne<br>Courgettes sautées<br>Bûche du Pilat<br>Fruit de saison |
| Jeudi    | Concombre BIO en salade<br>Couscous**<br>Semoule et Légumes couscous<br>Carré frais<br>Glace en pot                       | <b>ASCENSION</b>                                                                                                              | Melon<br>Filet de colin sauce rouille<br>Ratatouille fraîche<br>Petit suisse aromatisé<br>Tropézienne              | Pastèque<br>Picaussel sauce tomate<br>Riz Pilaf BIO<br>Vache qui rit BIO<br>Compote de pomme fraises                          |
| Vendredi | Salade de pâtes<br>Stifado de bœuf<br>Beignets de salsifis<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruits de saison BIO              |                                                                                                                               | Taboulé Libannais<br>Boulettes de blé façon thaï<br>Gratin de choux-fleurs BIO<br>Gouda<br>Fruit de saison         | Tomate BIO croc'sel<br>Cheeseburger<br>Frites et ketchup<br>Yaourt nature sucré<br>Brownies du chef                           |

\*\* Plat complet

\*Contient du porc

 Repas végétariens