



# Menus du 26 février au 6 avril 2018

RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON LA BATAILLE



Retrouvez les menus sur le site [www.castillonlabataille.fr](http://www.castillonlabataille.fr) rubrique mes services, scolaire et periscolaire



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Recette et infos disponibles sur : <http://api-chroniquesculinaires.fr>

## La Chronique Culinaire

En Mars  
**Cake aux légumes à la cannelle et crème fouettée à la ciboulette**



En Avril  
**Poulet au lait de coco et paprika**



lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE MIMOSA	CAROTTES A L'EMMENTAL	RILLETES DE THON ET TOAST	VELOUTE DE POTIRON FROMAGER
CORDON BLEU	SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) MARENGO	POULET ROTI AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	JAMBON GRILLE A LA FORESTIERE	MAREE DU JOUR SAUCE CURRY
COQUILLETES	LEGUMES ET HARICOTS BLANCS	CŒUR DE BLE	BROCOLIS BECHAMEL	RIZ
COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT NATURE SUCRE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	ECLAIR AU CHOCOLAT

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
SALADE DE CAROTTES	VELOUTE PAYSAN	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	SALADE DE RIZ	
<b>POULET AU LAIT DE COCO ET PAPIKA</b>	QUICHE LORRAINE AU DES DE DINDE	GIGOT D'AGNEAU	POISSON PANE ET CITRON	
COQUILLETES ET FROMAGE RAPE	SALADE VERTE	FLAGEOLETS	PUREE DE PANAIS	
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE FRUITS	

Fêtons les Anniversaires !

lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
SALADE DE PATES AU FROMAGE	VELOUTE PAYSAN (POIREAUX, CAROTTES ET POMME DE TERRE)	SALADE AUX CROUTONS ET DES DE FROMAGE	POTAGE CULTIVATEUR AU KIRI	RADIS ROSES AU BEURRE
SAUTE DE PORC (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	ROTI DE BŒUF AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)	SAUTE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) A L'ESTRAGON	FILET DE COLIN A LA TOMATE	CHIPOLATAS AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
CHOU-FLEUR BECHAMEL	FRITES	PETITS POIS	RIZ CREOLE	CAROTTES VICHY
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FLAN CARAMEL	<b>POMME BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
<b>FERIE</b>	TARTINE FROMAGERE	SALADE VERTE AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE DU CHEF	POTAGE TOMATE VERMICELLES
	CARBONADE FLAMANDE (FRAIS ORIGINE FRANCE)	HAUT DE CUISSE DE POULET TEX MEX (FRAIS ORIGINE FRANCE)	POISSON PANE ET CITRON	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
	FRITES	RIZ AUX PETITS LEGUMES	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS
	CRUMBLE DE POMMES AUX SPECULOOS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT
	FÊTONS LES ANNIVERSAIRES !			

### Repas Espagne!

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
<b>CAKE AUX LEGUMES ET A LA CANNELLE</b>	<b>TORTILLAS SUR SON LIT DE SALADE</b>	ASSIETTE DE COCHONAILLE	POTAGE CRECY (CAROTTES) AU FROMAGE	SALADE COMPOSEE DU CHEF
SAUTE DE VEAU (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	<b>PAELLA</b>	ESCALOPE DE DINDE (FRAIS ORIGINE FRANCE) AUX OLIVES	FILET DE POISSON SAUCE BLANCHE	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS ORIGINE FRANCE)
DUO DE HARICOTS (VERTS ET BEURRE)		GRATIN DE COURGETTES	BOULGOUR PILAF	POMMES VAPEUR
FROMAGE BLANC ET SON SPECULOOS	<b>CREME CATALANE</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CLAFOUTIS AUX POIRES

### C'est le Printemps !

lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE		SALADE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTINE FROMAGERE
POULET ROTI (FRAIS ORIGINE FRANCE) AU ROMARIN		NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR	DOS DE COLIN AUX EPICES ET TOMATE	EMINCE DE BŒUF (FRAIS ORIGINE FRANCE) A LA CATALANE
LENTILLES CUISINEES MAISON		GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE
SMOOTHIE AUX FRUITS		LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>

### En mars, Frutti et Veggy fêtent l'Hiver !



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.