

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON-LA-BATAILLE

*Les repas sont réalisés à partir de produits frais et transformés par le personnel de la cuisine.
Tous les repas sont servis par le personnel municipal. 20% des produits sont bio.*

	Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Entrée	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE CROUTON / EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES	CREPES AU FROMAGE	POTAGE TOMATE VERMICELLE
Plat	BLANQUETTE DE DINDE BIO	ROTI DE PORC	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	CUISSE DE POULET BASQUAISE	FILET DE POISSON PANE
Garniture	COQUILLETES BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PRINTANIERE DE LEGUMES	RIZ
Produit laitier					
Dessert	FRUIT BIO	CREPES DU MARDI GRAS	GATEAU BASQUE	CLEMENTINE	POIRE AU SIROP

	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Entrée	RILLETES ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES BIO	BETTERAVES / MAIS VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE
Plat	BŒUF BOURGUIGNON	CORDON BLEU	ESCALOPE DE VOLAILLE	POISSON FRAIS	STEAK HACHE
Garniture	JARDINIERE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE	BLE AUX PETITS LEGUMES	FRITES
Produit laitier		YAOURT SUCRE BIO			
Dessert	FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE AUX POMMES

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CASTILLON-LA-BATAILLE

*Les repas sont réalisés à partir de produits frais et transformés par le personnel de la cuisine,
Tous les repas sont servis par le personnel municipal. 20% des produits sont bio.*

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Entrée	RILLETES DE SARDINE	POTAGE DE LEGUMES	TABOULE MAISON BIO	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE
Plat	CHIPOLATAS	ESTOUFFADE DE BŒUF	QUICHE LORRAINE MAISON	CUISSE DE POULET GRILLE	POISSON PANE
Garniture	LENTILLES AUX CAROTTES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS	RIZ SAUCE TOMATE
Produit laitier		PETITS SUISSES AUX FRUITS			
Dessert	FRUIT DE SAISON	MADELEINE	BEIGNET AU CHOCOLAT	ENTREMET MAISON	BANANE

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Entrée	SAUCISSON A L'AIL	SURIMI MAYONNAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES ET POMMES BIO	RADIS BEURRE
Plat	HACHIS PARMENTIER MAISON	ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIERE	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON FRAIS	BOULETTE D'AGNEAU
Garniture	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE DE CAROTTES BIO	SEMOULE ET SES LEGUMES
Produit laitier			FROMAGE BLANC AUX FRUITS		
Dessert	FLAN NAPPE CARAMEL	SEMOULE AU LAIT MAISON		FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU MAISON