

## 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 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
Entrée	POTAGE DE LEGUMES MAISON BIO	FRIAND AU FROMAGE	HARICOTS VERTS MIMOSAS	CAROTTES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
Plat	HACHIS PARMENTIER AUX LENTILLES BIO	ROTI DE BŒUF	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	POISSON FRAIS	ESCALOPE DE DINDE FORESTIERE
Garniture	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRES PERSILLES	POMMEs VAPEUR	RIZ AUX PETITS LEGUMES	BLE
Produit laitier	(GIO)	PETIT SUISSE AROMATISE			
Dessert	FRUIT BIO	GALETTE ST MICHEL	CREME DESSERT CARAMEL	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Entrée		POTAGE DE LEGUMES MAISON BIO	CAROTTES RAPEES	POTAGE TOMATES VERMICELLE	PATE DE CAMPAGNE
Plat		STEAK VEGETARIEN	FILET DE POULET	BRANDADE DE POISSON	MARENGO DE VEAU
Garniture	FERIE	FRITES	LENTILLES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
Produit laitier		YAOURT NATURE SUCRE BIO	FROMAGE BLANC A LA VANILLE		
Dessert		(810)		FRUIT DE SAISON	PATISSERIE MAISON



## 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 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Entrée	ENDIVES AUX NOIX ET POMMES	SAUCISSON SEC / CORNICHON	POTAGE PARMENTIER BIO	SALADE CROUTON EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES
Plat	SAUCISSES CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET SAUTEE	BOULETTES DE SOJA	SAUTE DE BŒUF	PATES A LA CARBONARA
Garniture	HARICOTS BLANCS	GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE BIO A LA TOMATE	CAROTTES	SALADE VERTE
Produit laitier			(BIO)		
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT BIO	ENTREMET MAISON	TARTE AU CHOCOLAT

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Entrée	BETTERAVES LANIERES VGT	POTAGE TOMATES VERMICELLE	MOUSSE DE CANARD	CAROTTES RAPEES BIO	POTAGE DE LEGUMES
Plat	PAUPIETTES DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF	ROTI DE DINDE AU JUS	POISSON FRAIS	SAUTE DE PORC MOUTARDE
Garniture	PETIT POIS ET CAROTTES	POMMES DE TERRE BOULANGERES	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS BIO	RIZ PILAF
Produit laitier				YAOURT NATURE SUCRE BIO	
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMET MAISON	COCKTAIL DE FRUITS	(EiO)	TARTE AUX POMMES