

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 2 novembre	mardi 2 novembre	mercredi 3 novembre	jeudi 4 novembre	vendredi 5 novembre
Entrée	POTAGE DE LEGUMES MAISON BIO	FRIAND AU FROMAGE		CAROTTES VINAIGRETTES	BETTERAVES VINAIGRETTES
Plat	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	RÔTI 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	 	PETIT SUISSE AROMATISE	FROMAGE		
Dessert	FRUIT BIO	GALETTE ST MICHEL	FRUIT/BISCUIT	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

	lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Entrée	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES MAISON BIO	FERIE	POTAGE TOMATE VERMICELLE	PÂTE DE CAMPAGNE
Plat	FILET DE POULET	NUGGETS VEGETAL		BRANDADE DE POISSON	MARENGO DE VEAU
Garniture	LENTILLES	FRITES BIO		SALADE VERTE	RIZ PILAF
Produit laitier	FROMAGE BLANC A LA VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE BIO			
Dessert		 		PÂTISSERIE MAISON	FRUIT DE SAISON

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 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Entrée	ENDIVES AUX NOIX ET POMMES	SAUCISSON SEC/CORNICHON	 	SALADE CROUTON EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES
Plat	SAUCISSES CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET SAUTÉE	BOULETTES DE SOJA	SAUTE DE BŒUF	PÂTES A LA CARBONARA
Garniture	HARICOTS BLANCS	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SEMOULE BIO A LA TOMATE	AUX CAROTTES	SALADE VERTE
Produit laitier			CAMEMBERT BIO		
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT BIO	ENTREMET MAISON	TARTE AU CHOCOLAT

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Entrée	BETTERAVES LANIERES VGT	POTAGE TOMATES VERMICELLE		CAROTTES RAPEES BIO	POTAGE DE LEGUMES
Plat	PAUPIETTES DE VEAU	GALETTE VEGETALE	RÔTI DE DINDE AU JUS	POISSON FRAIS	SAUTE DE PORC MOUTARDE
Garniture	PETITS POIS ET CAROTTES	POMMES DE TERRE BOULANGERES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS BIO	RIZ PILAF
Produit laitier			FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE BIO	
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMET MAISON	COCKTAIL DE FRUITS		TARTE AUX POMMES