

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 5 juillet	Mardi 6 juillet	Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet
Entrée	 TOMATE	MELON			
Plat	LASAGNES BOLOGNAISE	NUGGETS /KETCHUP	FILET DE COLIN AU CITRON	CUISSE DE POULET RÔTIE	RÔTI DE PORC
Garniture	SALADE VERTE	 FRITES	GRATIN DE CHOU FLEUR	 COQUILLETES	 RIZ A LA TOMATE
Produit laitier			YAOURT AROMATISE	FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	CÔNE GLACE	BISCUIT	ENTREMET MAISON	PASTEQUE

	Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
Entrée			Férié		
Plat	SAUCISSES CHIPOLATAS	QUICHE AUX LEGUMES DU SOLEIL 		ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE	BRANDADE DE POISSON MAISON
Garniture	 LENTILLES	SALADE VERTE		 BLE	SALADE VERTE
Produit laitier	COMPOTE	 FROMAGE		FROMAGE	 FROMAGE
Dessert	BISCUIT	GLACES		TARTE AUX POMMES	CREME AU CHOCOLAT

	Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
Entrée					
Plat	BOULETTES D'AGNEAU	 SAUTE DE DINDE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	EMINCE DE PORC AU CARMEL	FILET DE COLIN
Garniture	 SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	CHOU FLEUR GRATINE	SALADE VERTE	 POELEE DE COURGETTES	 RIZ A LA TOMATE
Produit laitier	FROMAGE	YAOURT AUX FRUITS	 FROMAGE	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE
Dessert	GLACE	BISCUIT	MELON	BISCUIT	FRUIT DE SAISON

	Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
Entrée					
Plat	SAUTE DE VEAU	POISSON PANE/CITRON	CUISSE DE POULET	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE	PIZZA CHAMPIGNONS/POIVRONS/MOZZARELLA
Garniture	 PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ/RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	 SEMOULE	 SALADE VERTE
Produit laitier	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE	 YAOURT NATURE SUCRE	CREME AU CHOCOLAT
Dessert	PÊCHE	MADELEINE	GLACE	BISCUIT	BISCUIT