








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 1 mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
Entrée	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	SALADE VERTE CROUTON/EMMENTAL	 	CRÊPES AU FROMAGE	POTAGE TOMATE VERMICELLE
Plat	BLANQUETTE DE DINDE	RÔTI DE PORC	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	CUISSE DE POULET	FILET DE POISSON PANE
Garniture	BLE	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ
Produit laitier		PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE		
Dessert	FRUIT	MADELEINE	GATEAU BASQUE	CLEMENTINE	POIRE AU SIROP AU CHOCOLAT

	lundi 8 mars	mardi 9 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Entrée	RILLETES ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES		POTAGE DE LEGUMES	CONCOMBRES VINAIGRETTE
Plat	EMINCE DE BŒUF	STEAK HACHE	ESCALOPE DE VOLAILLE	POISSON FRAIS	NUGGET VEGETAL
Garniture	JARDINIÈRE DE LEGUMES	FRITES	GRATIN DE POMMES DE TERRE	BLE AUX PETITS LEGUMES	PETIT POIS CAROTTES
Produit laitier		YAOURT SUCRE	FROMAGE		 
Dessert	FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES

	lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Entrée	RILLETES DE SARDINE	POTAGE DE LEGUMES	 	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE
Plat	CHIPOLATAS	ESTOUFFADE DE BŒUF	TARTE AUX LEGUMES MAISON	CUISSE DE POULET GRILLEE	SAUMONETTE
Garniture	LENTILLES AUX CAROTTES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	RIZ SAUCE TOMATE
Produit laitier		PETITS SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE		
Dessert	FRUIT DE SAISON	MADELEINE	FRUIT DE SAISON	ENTREMET MAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT

	lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Entrée	SAUCISSON A L'AIL	SURIMI MAYONNAISE		BETTERAVES ET POMMES	RADIS BEURRE
Plat	HACHIS PARMENTIER MAISON	ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIERE	RÔTI DE PORC AU JUS	POISSON FRAIS	COUSCOUS
Garniture	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE DE CAROTTES	SEMOULE ET SES LEGUMES
Produit laitier			FROMAGE BLANC AUX FRUITS		 
Dessert	FLAN NAPPE CARAMEL	SEMOULE AU LAIT MAISON	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	ENTREMET

	lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
Entrée	MOUSSE DE CANARD	CAROTTES/CELERI VINAIGRETTE		ŒUFS MIMOSAS	SALADE D'HARICOTS VERTS
Plat	LASAGNES A LA BOLOGNAISE MAISON	CUISSE DE POULET	POISSON PANE/CITRON	GALETTE AUX LENTILLES CORAIL	SAUTE DE DINDE
Garniture	SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ A LA TOMATE	GRATIN DE COURGETTES	POMMES VAPEUR
Produit laitier			FROMAGE	 	YAOURT SUCRE
Dessert	FRUIT DE SAISON	ENTREMET MAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	