





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 3 mai	Mardi 4 mai	Mercredi 5 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
Entrée	SALADE VERTE AU SURIMI	PÂTE EN CROUTE		BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE
Plat	STEAK HACHE	CUISSE DE POULET RÔTIE	POISSON FRAIS	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE VEAU
Garniture	FRITES 	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF	SALADE VERTE	CHOU FLEUR EN GRATIN
Produit laitier	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	 	
Dessert	MADELEINE		FRUIT DE SAISON	ENTREMET MAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

	Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Mercredi 12 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
Entrée	TOMATES	SAUCISSON A L'AIL		ASCENSION	FERIE
Plat	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA	HACHIS PARMENTIER MAISON	GALETTE A L'ORIENTALE		
Garniture	RIZ AUX POIVRONS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE		
Produit laitier			FROMAGE		
Dessert	YAOURT VANILLE	GAUFRE CHANTILLY	TARTE AUX POMMES		

	Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Mercredi 19 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
Entrée	SALADE MAIS/TOMATES/ ASPERGES	SALADE COLESLAW		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RADIS BEURRE
Plat	SAUTE DE DINDE AU CURRY	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	CUISSE DE POULET	POISSON FRAIS	RÔTI DE BŒUF
Garniture	BLE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	RIZ PILAF	FRITES
Produit laitier	YAOURT AROMATISE		FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRE	
Dessert		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON

	Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Mercredi 26 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
Entrée	FERIE	CAROTTE AU GOUDA		SALADE VERTE CROUTON/EMMENTAL	CONCOMBRES VINAIGRETTE
Plat		ECHINE DE PORC 1/2 SEL	CALAMAR A LA ROMAINE	OMELETTE AUX	BLANQUETTE DE POISSON
Garniture		LENTILLES	FLAN DE COURGETTES	POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produit laitier			YAOURT SUCRE	 	
Dessert		FRUIT DE SAISON	BISCUIT	FLAN PATISSIER	CREME AU CHOCOLAT