Menus du 06 janvier au 07 février 2020

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE CASTELNAUDARY

Légende :

Δ : au choix parmi 2

PRODUIT BIO

PRODUIT REGIONAL

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
Salade verte / Salade d'endives	Salade de pommes de terre / Taboulé	Salade de soja	Carottes râpées / Céleri rémoulade	Salade de pâtes / Salade de riz
Raviolis + râpé	Filet de poisson provençale	Sauté de volaille sauce aigre-douce	Bœuf bourguignon	Crêpe au fromage
(plat complet)	Haricots verts	Riz	Potatoes	Purée de brocolis
Chantaillou / Saint Moret	Gouda / Edam	Fromage blanc sucré	Petit moulé / Carré frais	Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé
Compote Δ	Flan au caramel / Crème praliné	Fruit de saison	Gâteau des rois	Fruit de saison Δ

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
Saucisson à l'ail / Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette/Salade d'haricots verts	Pizza au fromage	Coleslaw / Radis + beurre	Potage parmentier
Haut de cuisse de poulet	Couscous végétarien	Steak haché	Jambon braisé	Filet de poisson meunière
Petits pois / Carottes	(Semoule)	Poêlée de légumes	Purée de pois cassés	Epinards béchamel
Emmental / Gouda	Camembert / Samos	Saint Paulin	Fromage blanc sucré / Petit suisse aromatisé	Edam / Tomme
Liégeois à la vanille / Mousse au citron	Fruit de saison Δ	Yaourt sucré	Fruit de saison Δ	Mousse au chocolat / Crème au chocolat

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
Taboulé (semoule) / Salade de blé	Pomelos + sucre / Salade d'endives	Brocolis vinaigrette	Chou blanc sauce cocktail / Carottes râpées	Salade de lentilles / Salade de pommes de terre
Saucisse fraîche	Colin sauce curry	Aiguillettes de poulet à l'ananas	Veau aux olives	Omelette au fromage
Salsifis à la crème	Riz	Pommes vapeur	Macaronis + râpé	Gratin de potiron
Bûche de chèvre / Chanteneige	Mimolette / Pyrénées	Saint Moret	Carré fondu / Rondelé	Brie / Vache sui rit
Flan à la vanille / Liégeois caramel	Liégeois au chocolat / Crème au chocolat	Fruit de saison	Compote Δ	Fruit de saison Δ

Merci de réserver vos repas 48h à l'avance sur notre site https://castelnaudary.api-restauration.com/ ou au 04.68.23.61.43 ou dans nos bureaux situés 39 Rue du Général Dejean 11400 à Castelnaudary.

Repas Montagnard

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Salade verte / Céleri vinaigrette	Œuf dur mayonnaise / Surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Soupe de légumes	Friand au fromage / Saucisson à l'ail
Sauté de bœuf au cumin	Galette végétale	Saucisse snack	Tartiflette	Gratin de poisson
Semoule	Duo d'haricots	Gratin de chou-fleur	(plat complet)	Purée de carottes
Saint Paulin / Cantal	Gouda / Emmental	Carré fondu	Yaourt nature sucré	Chanteneige / Petit moulé
Fruit de saison Δ	Crème au chocolat / Mousse au chocolat	Liégeois au caramel	Brioche	Fruit de saison Δ

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Salade de pommes de terre / Salade de riz	Taboulé (semoule) / Salade de pois chiches	Pâté de campagne	Salade de radis / Salade d'endives	Céleri rémoulade / Salade de chou blanc
Sauté de dinde à la moutarde	Nugget's végétariens	Pot au feu	Bolognaise	Brandade de poisson
Haricots plats	Petits pois / Carottes	(plat complet)	Pâtes + râpé	(plat complet)
Edam / Gouda	Samos / Coulommiers	Saint Paulin	Pyrénées / Saint Nectaire	Petit suisse sucré / Yaourt sucré
Liégeois à la vanille / Crème praliné	Crêpe au chocolat	Yaourt sucré	Compote Δ	Fruit de saison Δ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Nos plats peuvent avoir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou des intolérances.