

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Scolaire Castelnau mater - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Piperade
P'tit cottentin nature
Compote de pommes

VÉGÉTARIEN

Melon
Chipolatas au jus
Beignets de choux fleurs
Lentilles au jus (BIO, local)
P'tit cottentin nature
Flan vanille nappé caramel

Macédoine Mayonnaise
Sauté de boeuf bourguignon
Carottes persillées
Flageolets persillés
Chantailou
Fruits BIO de saison

Salade de brocolis vinaigrette
Jambon blanc
Pâtes et râpé
Piperade
Edam
Fruits BIO de saison

MARDI

Tomate en salade
Sauté de veau à la moutarde
Ratatouille
Riz camarguais BIO
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison

Salade de haricots verts
Pois chiches BIO à la tomate
Légumes couscous
Semoule BIO
Yaourt BIO à la vanille
Fruits de saison

VÉGÉTARIEN

Concombre BIO en salade
Filet de colin sauce julienne
Courgettes persillées
Purée de pommes de terre
Mont lacane
Compote pomme coing

Taboulé BIO du chef
Sauté de boeuf au paprika
Haricots verts persillés
Pommes de terre persillées
P'tit cottentin nature
Crème au chocolat

MERCREDI

Salade verte BIO
Sauté de volaille LR au curry
Haricots verts persillés
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO
Gâteau aux amandes et coco

Salade de pommes de terre aux échalotes
Poisson pané et citron
Ratatouille
Riz camarguais
Emmental
Fruits BIO de saison

Crêpe au fromage
Rôti de porc sauce forestière
Pâtes BIO
Poêlée cordiale
Camembert
Crème à la vanille

Betteraves BIO en salade
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée forestière
Pommes noisettes
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

JEUDI

Radis en salade sauce fromage blanc
Boulettes de boeuf au jus
Blé aux petits légumes
Carottes persillées
Vache picon
Fruits BIO de saison

Salade verte BIO
Sauté de boeuf RAV à la provençale
Pâtes et râpé
Poêlée arlequin
Lou mirabel
Compote pomme banane

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille sauce cacao)
Ratatouille
Riz camarguais BIO
Yaourt nature BIO
Le pastel de tres leche (lait de vache)

FÊTE DES MONTGOLFIERES

Salade verte
Nugget's végétal et ketchup
Boulghour
Gratin de courgettes
Yaourt nature BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Carottes râpées en salade
Filet de poisson sauce aurore
Boulghour BIO
Poêlée forestière
Plateau de fromages
Crème au chocolat

Gaspacho
Sauté de volaille label rouge à l'italienne
Courgettes persillées
Pommes vapeur
Fromage blanc BIO
Gâteau au chocolat du chef

Lentille BIO en salade
Pavé fromager
Blé aux oignons
Petits pois au jus
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

Radis et beurre
Filet de colin basquaise
Ratatouille
Semoule BIO
Coulommiers
Compote pomme cassis

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Scolaire Castelnau mater - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de chou fleur vinaigrette
Sauté de boeuf RAV aux oignons
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Poêlée arlequin
Tomme des Pyrénées
Crème au chocolat



VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles **BIO** et son aliment mystère
Sauté de boeuf RAV à la provençale
Coquillettes
Haricots verts persillés
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Carottes persillées
Lentilles au jus (**BIO**, local)
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

Taboulé **BIO** du chef
Sauté de veau au jus
Petits pois au jus
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Poêlée forestière
Purée de pommes de terre
Fromage au goût mystère
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de veau au jus
Purée de courgettes
Riz camarguais
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel



Concombre en salade
Saucisse de Lozère *
Carottes persillées
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires



Potage de légumes et son aliment mystère
Filet de colin sauce citron
Purée de courges
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Fruit de saison

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Tomate en salade *
Sauce carbonara aux lardons
Haricots verts persillés
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**



Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Chou fleur à la béchamel
Riz camarguais
Brie
Fruits **BIO** de saison



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de porc à la dijonnaise
Blé aux oignons
Carottes fraîches persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Taboulé
Calamars à la romaine
Blé aux oignons
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise



Salade coleslaw
Sauté de volaille LR sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Semoule
Tartare nature
Gâteau du chef aux pommes



Oeuf **BIO** mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Brocolis persillés
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS