

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Scolaire Castelnau prim - Déjeuner

	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars	Du 23 mars au 29 mars	Du 30 mars au 05 avr.
LUNDI	Betteraves en salade Salade d'haricots beurre Poisson pané et citron Carottes persillées Purée de pommes de terre Gouda Yaourt nature BIO Fruit	Radis beurre Taboulé BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Boulghour BIO Chou fleur à la béchamel Coulommiers BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Chou chinois en salade Salade de pâtes BIO Sauté de volaille LR au curry Boulghour aux oignons Haricots verts persillés P'tit cottenin nature Yaourt nature BIO Liégeois au chocolat	Macédoine mayonnaise Salade de pois chiches BIO Rôti de volaille au jus Epinards branches et croûtons Purée de pommes de terre Carré de fromage fondu Fromage blanc BIO Crème à la vanille
MARDI	Coleslaw BIO du chef Salade d'endives sauce tartare Sauté de volaille LR marengo Poêlée provençale Torti BIO Emmental Fromage blanc BIO Crème au chocolat	Betteraves en salade Salade de pois chiches BIO Saucisse de Lozère * Haricots beurre persillés Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Vache qui rit BIO Crème à la vanille	Potage crécy BIO Filet de colin sauce julienne Brocolis persillés Semoule BIO Camembert BIO Fromage blanc BIO Fruit	Velouté de légumes BIO Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Poêlée forestière Tomme des Pyrénées Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison
MERCREDI	Chou chinois en salade Coeurs de palmier vinaigrette Paupiette de veau sauce forestière Boulghour Haricots verts persillés Bûchette mélangée Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme coing Fruit	Velouté de courges Boulettes d'agneau au jus Gratin de salsifis Riz camarguais BIO Cantal AOP Fromage blanc de brebis Fruit Fruits BIO de saison	Radis en salade sauce fromage blanc Salade verte BIO Cordon bleu Carottes persillées Riz camarguais Tomme blanche Yaourt BIO à la vanille Gâteau au chocolat du chef Gâteau du chef aux pommes	Chou blanc vinaigrette Chou chinois en salade Sauté de volaille LR au curry Purée de courges Fromage blanc BIO Mimolette Compote pomme abricot Fruit
JEUDI	Velouté de légumes du chef Pois chiches aux légumes couscous BIO Légumes couscous Semoule BIO Fromage blanc BIO Lou mirabel Compote pomme banane	Salade d'endives sauce tartare Salade verte Chickenwings et ketchup Petits pois au jus Pommes noisettes Encalat du larzac Petit suisse BIO aromatisé Eclair au chocolat	Chou blanc BIO en salade Maïs en salade Sauce carbonara aux lardons * Macaronis et râpé Piperade Petit suisse BIO aromatisé Tomme de Lozère Compote pomme pêche	Salade de pâtes Taboulé BIO Sauté de bœuf RAV au jus Carottes persillées Pommes vapeur Bûchette mélangée Fromage blanc BIO Fruit
VENDREDI	Salade de pommes de terre aux échalotes Salade verte BIO Sauté de boeuf RAV aux oignons Brocolis persillés Riz camarguais Chanteneige BIO Yaourt BIO à la vanille Brownies du chef	Salade de blé à l'orientale Salade de lentilles BIO Blanquette de poisson Carottes persillées Farfalles Tomme de Lozère Yaourt nature BIO Compote de pommes	Coeurs de palmier vinaigrette Salade d'endives au bleu Omelette BIO Lentilles BIO au jus Petits pois au jus Edam BIO Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Chou rouge en salade Salade verte BIO Filet de colin basquaise Choux fleur braisés Semoule BIO Petit suisse BIO aromatisé Tartare nature Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Scolaire Castelnau prim - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts
Pilon de poulet
Courgettes sauce tomate
Pommes paillason
Fromage blanc **BIO**
Saint paulin
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Velouté de petits pois
Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Chanteneige **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Salade de lentilles **BIO**
Salade mexicaine **BIO**
Pavé fromager
Chou fleur à la béchamel
Pâtes et râpé
Petit suisse **BIO** aromatisé
Vache picon
Crème au chocolat

MERCREDI

Salade de bœuf à l'orientale
Taboulé
Nugget's de volaille
Haricots beurre persillés
Tortis
Brie
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cocktail de fruits
Fruits **BIO** de saison

Betteraves **BIO** en salade
Macédoine mayonnaise
Filet de poisson meunière et citron
Blé aux oignons
Poêlée cordiale
Emmental **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Compote pomme abricot
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Betteraves en salade
Oeuf **BIO** mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel au butternut du chef
Chou romanesco
Bûchette mélangée
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Salade de pâtes
Salade de pois chiches **BIO**
Sauté de bœuf RAV au jus
Brocolis braisés
Haricots rouges **BIO** à la tomate
Fromage blanc **BIO**
Fromage les Fripons
Compote pomme vanille du chef

VENDREDI

Celeri remouillage
Salade verte **BIO**
Kjøttkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles
Carottes persillées
Pommes vapeur
Emmental
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Chou blanc vinaigrette
Salade verte
Filet de colin sauce armoricaine
Petits pois au jus
Tortis
Bûche du pilat
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cake au Daim du chef

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

