



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Sco Castelnau Végétarien mater - Déjeuner

| | Du 04 mai au 10 mai | Du 11 mai au 17 mai | Du 18 mai au 24 mai | Du 25 mai au 31 mai |
|----------|---|--|---|---|
| LUNDI | Macédoine mayonnaise Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate Petits pois au jus Chanteneige BIO Crème dessert BIO | Tomate croc' sel Crique au Cantal Brocolis à la béchamel Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO | Salade de pois chiches BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Epinards BIO à la béchamel et croûtons Semoule et sauce tomate Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison | |
| MARDI | Radis beurre Colombo veggie de pois chiches et légumes Boulghour Courgettes persillées Lou mirabel Tarte au flan | Salade de boulghour BIO Falafels BIO Petits pois carottes aux oignons Polenta Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison | Salade verte BIO Chili végétarien BIO Poêlée provençale Riz camarguais BIO Gouda Glace petit pot | Pastèque Dahl de lentilles BIO Gratin de courgettes BIO Tortis BIO et râpé Tartare nature Fruits BIO de saison |
| MERCREDI | Crêpe au fromage Omelette BIO du chef sauce tomate Ratatouille Riz camarguais BIO Brie BIO Fruit | Concombre à la ciboulette Sauce à la mexicaine BIO Pâtes BIO Poêlée forestière Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel | Taboulé BIO Croq veggie au fromage Purée aux 3 légumes Yaourt nature BIO Fruit | Salade de blé BIO sauce tartare Saucisse végétale Carottes persillées Pommes de terre sautées Fromage blanc BIO de brebis Glace bâtonnet |
| JEUDI | Betteraves BIO en salade Pavé fromager Coquillettes Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison | | Concombre en salade Haricots rouges BIO sauce forestière Blé BIO Navets sauce tomate Tomme des Pyrénées Compote pomme pêche | Salade verte BIO Pavé fromager Boulghour Ratatouille Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef |
| VENDREDI | | | Tomate en salade Pavé fromager Piperade Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef Ketchup (flacon) | Macédoine mayonnaise Tajine de pois chiches BIO Epinards branches et croûtons Semoule BIO Edam BIO Fruits BIO de saison |

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 :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Sco Castelnau Végétarien mater - Déjeuner

| | Du 01 juin au 07 juin | Du 08 juin au 14 juin | Du 15 juin au 21 juin | Du 22 juin au 28 juin |
|----------|---|---|---|--|
| LUNDI | <p>Radis beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Poêlée multicolore Chantailou Compote de pommes BIO</p> | <p>Salade de lentilles BIO Nuggets végétal Gratin de courgettes HVE du chef Macaronis Saint paulin Glace bâtonnet</p> | <p>Salade de pois chiches BIO Picoussel Poêlée cordiale Pommes vapeur Tomme blanche Crème à la vanille</p> | <p>Tomate croc' sel Boulettes de blé façon thai Haricots verts persillés Purée de pommes de terre Brie BIO Glace petit pot</p> |
| MARDI | <p>Salade verte Aiguillettes panée de blé et emmental Lentilles BIO au jus Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit</p> | <p>Pastèque Oeuf dur BIO Salade de haricots verts Salade de pommes de terre Vache picon Compote pomme framboise</p> | <p>Carottes râpées BIO Lasagne de légumes du chef (julienne) Epinards branches et croûtons Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison</p> | <p>Pastèque Oeufs durs BIO froids Salade de betteraves (accompagnement) Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote de pommes citron du chef</p> |
| MERCREDI | <p>Melon Chili végétarien BIO Ratatouille Riz camarguais BIO Bûche du pilat Crème au chocolat</p> | <p>Crêpe au fromage Quiche aux petits légumes Carottes persillées Petit suisse BIO aromatisé Fruit</p> | <p>Melon Omelette BIO au fromage Petits pois au jus Riz camarguais BIO Vache qui rit BIO Flan vanille nappé caramel</p> | <p>Friand au fromage Curry de lentille (BIO, local) PP Polenta Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit</p> |
| JEUDI | <p>Salade mexicaine BIO Omelette BIO aux fines herbes Epinards BIO à la béchamel et croûtons Purée de pommes de terre Mimolette Fruits BIO de saison</p> | <p>Taboulé Omelette BIO du chef Piperade Riz de camargue Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison</p> | <p>Tomate en salade Bâtonnet croustillant blé et carotte Haricots verts BIO persillés Tortis Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque</p> | <p>Macédoine mayonnaise Nuggets végétal Piperade Pommes paillason Vache picon Fruits BIO de saison</p> |
| VENDREDI | <p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Boulette de pois chiche sauce olives Légumes couscous Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau orange et cannelle du chef</p> | <p>Betteraves BIO en salade Sauce à la mexicaine BIO Coquillettes BIO Poêlée de légumes rustiques P'tit cottentin nature Ile flottante</p> | <p>Concombre en salade Gnocchis gratinés à la provençale Aubergines en gratin Tomme grise d'Auvergne Fruits BIO de saison</p> | <p>Salade verte BIO Risotto de coquillettes BIO au fromage Poêlée campagnarde Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes</p> |

FÊTE DES ROSES

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 :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Sco Castelnau Végétarien mater - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Melon
Raviolis de légumes et râpé
Brocolis persillés
Tartare nature
Compote de pommes et galette ST Michel

MARDI

Betteraves en salade
Pané blé, tomate, mozzarella
Courgettes persillées
Purée de pommes de terre
Emmental **BIO**
Crème dessert **BIO**

MERCREDI

Concombre en salade
Pavé fromager
Haricots verts **BIO** persillés
Pommes paillason
Fromage blanc **BIO**
Clafoutis aux abricots du chef

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Falafels menthe coriandre sauce crème
Aubergines en gratin
Riz camarguais **BIO**
Yaourt Nature
Fruit

VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

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 :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS