



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

Scolaire Castelnau 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 VÉGÉTARIEN	Tomate croc' sel Jambon blanc 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 VÉGÉTARIEN	
MARDI	Radis beurre Colombo de volaille Boulghour aux petits Légumes Courgettes persillées Lou mirabel Tarte au flan	Salade de boulghour BIO Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes aux oignons Polenta Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Filet de colin sauce julienne Poêlée provençale Riz camarguais BIO Gouda Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Gratin de courgettes BIO Tortis BIO et râpé Tartare nature Fruits BIO de saison
MERCREDI	Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce tomate Ratatouille Riz camarguais BIO Brie BIO Fruit	Concombre à la ciboulette Filet de colin à la crème Pâtes BIO Poêlée forestière Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé BIO Escalope viennoise Purée aux 3 légumes Yaourt nature BIO Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Sauté de porc BIO aux olives Carottes persillées Pommes de terre sautées Fromage blanc BIO de brebis Glace bâtonnet
JEUDI	Betteraves BIO en salade Poisson pané et citron Coquillettes Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison		Concombre en salade Rôti de porc aux oignons 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 VÉGÉTARIEN
VENREDI			Tomate en salade Steak haché au jus Piperade Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef Ketchup (flacon) AMERICAIN	Macédoine mayonnaise Sauté de volaille LR à la provençale 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 !





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

Scolaire Castelnau 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	Radis beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Poêlée multicolore Chantailou Compote de pommes BIO VÉGÉTARIEN	Salade de lentilles BIO Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Macaronis Saint paulin Glace bâtonnet	Salade de pois chiches BIO Sauté de volaille label rouge au paprika Poêlée cordiale Pommes vapeur Tomme blanche Crème à la vanille	Tomate croc' sel Saucisse Haricots verts persillés Purée de pommes de terre Brie BIO Glace petit pot
MARDI	Salade verte Cordon bleu Lentilles BIO au jus Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit	Pastèque Jambon de volaille Salade de haricots verts Salade de pommes de terre Vache picon Compote pomme framboise	Carottes râpées BIO Stifado de bœuf Epinards branches et croûtons Semoule BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Pastèque Oeufs durs BIO froids Salade de betteraves (accompagnement) Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote de pommes citron du chef VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Melon Boulettes de boeuf sauce indienne Ratatouille Riz camarguais BIO Bûche du pilat Crème au chocolat	Crêpe au fromage Paupiette de veau au jus Carottes persillées Semoule Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Melon Pavé de colin sauce niçoise Petits pois au jus Riz camarguais BIO Vache qui rit BIO Flan vanille nappé caramel	Friand au fromage Rôti de volaille à la moutarde Polenta Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit
JEUDI	Salade mexicaine BIO Filet de colin meunière Epinards BIO à la béchamel et croûtons Purée de pommes de terre Mimolette Fruits BIO de saison	Taboulé Omelette BIO du chef Piperade Riz de camargue Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Tomate en salade Boulettes d'agneau au jus Haricots verts BIO persillés Tortis Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque	Macédoine mayonnaise Nugget's de volaille Piperade Pommes paillason Vache picon Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Sauté de volaille citron et olives (français) Légumes couscous Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau orange et cannelle du chef FÊTE DES ROSES	Betteraves BIO en salade Rôti de Porc à l'italienne Coquillettes BIO Poêlée de légumes rustiques P'tit cottentin nature Ile flottante	Concombre en salade Gnocchis gratinés à la provençale Aubergines en gratin Tomme grise d'Auvergne Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Salade verte BIO Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Riz de camargue Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes

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 |

Scolaire Castelnau 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

VÉGÉTARIEN

MARDI

Betteraves en salade
Steak haché sauce barbecue
Courgettes persillées
Purée de pommes de terre
Emmental **BIO**
Crème dessert **BIO**

MERCREDI

Concombre en salade
Sauté de volaille aux herbes LR
Haricots verts **BIO** persillés
Pommes paillason
Fromage blanc **BIO**
Clafoutis aux abricots du chef

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Filet de colin à la crème
Aubergines en gratin
Riz camarguais **BIO**
Yaourt Nature
Fruit

VENREDI

VACANCES

RECETTE ANTI-GASPIL'

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