



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

### Scolaire Castelnau prim - 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 Tomate croc' sel Tortellini <b>BIO</b> ricotta épinard sauce tomate Petits pois au jus Chanteneige <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b> VÉGÉTARIEN	Radis en salade sauce fromage blanc Tomate croc' sel Jambon blanc Brocolis à la béchamel Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade de pépinettes Salade de pois chiches <b>BIO</b> Boulette végétale <b>BIO</b> à l'italienne Epinards <b>BIO</b> à la béchamel et croûtons Semoule et sauce tomate Encalat du larzac Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison VÉGÉTARIEN	
MARDI	Carottes râpées Radis beurre Colombo de volaille Boulghour aux petits Légumes Courgettes persillées Lou mirabel Yaourt nature <b>BIO</b> Tarte au flan	Salade de boulghour <b>BIO</b> Salade de pois chiches <b>BIO</b> Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes aux oignons Polenta Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Tomme grise d'Auvergne Fruits <b>BIO</b> de saison	Betteraves <b>BIO</b> en salade Salade verte <b>BIO</b> Filet de colin sauce julienne Poêlée provençale Riz camarguais <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Gouda Glace petit pot	Melon Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Gratin de courgettes <b>BIO</b> Tortis <b>BIO</b> et râpé Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Tartare nature Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI	Crêpe au fromage Paupiette de veau sauce tomate Ratatouille Riz camarguais <b>BIO</b> Brie <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote pomme framboise Fruit	Concombre a la ciboulette Melon Filet de colin à la crème Pâtes <b>BIO</b> Poêlée forestière Fromage blanc <b>BIO</b> Fromage fondu le carré Flan chocolat Flan vanille nappé caramel	Radis beurre Taboulé <b>BIO</b> Escalope viennoise Purée aux 3 légumes Cantal AOP Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme pêche Fruit	Salade de blé <b>BIO</b> sauce tartare Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de porc <b>BIO</b> aux olives Carottes persillées Pommes de terre sautées Coulommiers Fromage blanc <b>BIO</b> de brebis Glace bâtonnet
JEUDI	Betteraves <b>BIO</b> en salade Céleri remoulade Poisson pané et citron Coquillettes Haricots verts <b>BIO</b> persillés Gouda Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison		Céleri remoulade Concombre en salade Rôti de porc aux oignons Blé <b>BIO</b> Navets sauce tomate Tomme des Pyrénées Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme pêche	Achard de légumes Salade verte <b>BIO</b> Pavé fromager Boulghour Ratatouille Chanteneige <b>BIO</b> Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef VÉGÉTARIEN
VENDREDI			Carottes râpées et cornichon Tomate en salade Steak haché au jus Piperade Pommes noisette et ketchup Vache qui rit <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Brownies du chef Ketchup (flacon) AMERICAIN	Betteraves <b>BIO</b> en salade Macédoine mayonnaise Sauté de volaille LR à la provençale Epinards branches et croûtons Semoule <b>BIO</b> Edam <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> 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



**Ingédients :**

- 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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

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





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

Scolaire Castelnau prim - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Melon  
 Salade de pois chiches **BIO**  
 Raviolis de légumes et râpé  
 Brocolis persillés  
 Tartare nature  
 Yaourt nature **BIO**  
 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**  
 Yaourt nature **BIO**  
 Crème dessert **BIO**

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENREDI

VACANCES

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