


Menus du 04 septembre au 20 octobre 2023

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT MAGNE DE CASTILLON

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Légende :






Produits Bio 

Produits Labellisés 


Produits Pêche durable 

Produits Local 








Repas Végétarien 			
lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
MELON	CAROTTES RÂPÉES BIO 		CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE
POULET RÔTI	BOULE VÉGÉ	NUGGETS DE POISSON	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
FRITES	MACARONI AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE HARICOTS VERTS BIO 	RIZ IGP, CAROTTES BIO 
		CAMEMBERT	
GLACE	TARTE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 








Rencontre du goût: Délicieusement bas carbone!			
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	Repas Végétarien  vendredi 06 octobre
	CONCOMBRE VINAIGRETTE		BETTERAVES BIO 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	RAVIOLI AU BOEUF	BRANDADE DE POISSON	GALETTE DE COURGETTES
CHOU FLEUR GRATINÉ	SALADE VERTE BIO 	SALADE VERTE BIO 	SPAGHETTI SAUCE TOMATE
EDAM		TOME NOIRE	
FRUIT DE SAISON BIO 	SALADE DE FRUITS BIO 	ROULÉ À LA CONFITURE	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS

Repas Végétarien 			
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES BIO 	SARDINES AU BEURRE	
SPAGHETTI	CHIPOLATAS	PAUPIETTE DE VEAU	PÂTES BIO 
SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉ	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES PERSILLÉES BIO 	SAUCE FRUITS DE MER
		EMMENTAL	
FRUIT DE SAISON	MOELLEUX MARBRÉ	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ

Repas Végétarien 			
lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
CAROTTES VINAIGRETTE BIO 	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ AUX LÉGUMES
PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET LENTILLES CORAIL	SAUTÉ DE BOEUF	FISH AND CHIPS	MOUSSAKA DE DINDE
SALADE VERTE BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SALADE VERTE BIO 
		GLACE	
FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON

Repas Végétarien 			
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
MELON	TABOULÉ		SAUCISSON SEC ET BEURRE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE SUPRÊME	QUICHE AU FROMAGE	ROUGAIL DE SAUCISSES	FILET DE POISSON
FRITES	SALADE VERTE	RIZ IGP 	POELEE DE LEGUMES
		MIMOLETTE	
FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ECLAIR A LA VANILLE

Repas Végétarien 			
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	HALLOWEEN vendredi 20 octobre
	CONCOMBRE AU MAÏS	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES 	OEUF DUR MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER	PANÉ DE POISSON SAUCE TOMATE	CROC AU FROMAGE	SAUCISSE DE FRANCFORT
SALADE VERTE BIO 	EPINARD BÉCHAMEL	SALADE	PURÉE DE CAROTTES BIO 
GOUDA		FRUIT DE SAISON	
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 		TARTE AU CHOCOLAT

Repas Végétarien 			
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
RADIS ROSES A LA CROQUE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	TOMATE BIO AU BASILIC 	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI FERMIER	RATATOUILLE LÉGUMES BIO 	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET DE POISSON SAUCE A L'ORANGE
POTATOES	BLE IGP 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS BIO 	RIZ PILAF IGP 
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.