

<p><b>LUNDI 16/02</b></p> <p>Soupe de légumes Haricot vert crème d'ail</p> <p>Dahl de lentilles Riz madras</p> <p>Yaourt nature bio Fruit bio</p>	<p><b>LUNDI 09/03 BONNE REPRISE</b></p> <p>Macédoine de légumes Betterave et maïs</p> <p>Ravioli veggie</p> <p>Kiri bio Fruit bio</p>	<p><b>LUNDI 16/03</b></p> <p>Rosette Lyonnaise Pâté de campagne</p> <p>Merlu croûte de parmesan Flageolet normande</p> <p>Brie AOP Fruit bio</p>	<p><b>23/03/26</b></p> <p>Poireau vinaigrette Haricot plat oignon rouge</p> <p>Saucisse grillé Lentilles confites au thym</p> <p>Comté AOP Fruit bio</p>	<p><b>LUNDI 30/03</b></p> <p>Pomme de terre en salade Mojette en salade</p> <p>Sauté de volaille forestière Chou romanesco</p> <p>Emmental bio Fruit</p>
<p><b>MARDI 17/02</b></p> <p>Lentilles hareng fumé Salade de pâtes au thon</p> <p>Sauté de bœuf stroganof Haricot beurre</p> <p>Cantal AOP Fruit bio</p>	<p><b>MARDI 10/03</b></p> <p>Roulé au pesto</p> <p>Filet de colin normande Choux fleur persillés</p> <p>Saint nectaire AOP Fruit bio</p>	<p><b>MARDI 17/03</b></p> <p>Salade de mâche Endive vinaigrette</p> <p>Cœuf ou quenelle florentine</p> <p>Cantal AOP Fruit bio</p>	<p><b>MARDI 24/03</b></p> <p>Mousse de pois chiche Duo de haricots secs</p> <p>Cuisse de poulet rôti Purée de brocoli</p> <p>Pont l'évêque AOP Fruit bio</p>	<p><b>MARDI 31/03</b></p> <p>Champignon à la grec Riste d'aubergine</p> <p>Bœuf miroton Farfalle au beurre</p> <p>Smoothies banane fruit rouge</p>
<p><b>JEUDI 19/02 MARDI GRAS</b></p> <p>Céleri rémoulade Chou chinois</p> <p>Filet de merlu à l'oseille Carotte au beurre</p> <p>Emmental à la coupe Crêpe chocolat chantilly</p>	<p><b>JEUDI 12/03</b></p> <p>Champignon à la crème Salade tomate séché mozzarella</p> <p>Navarin de mouton aux abricots Pois chiche et légumes cumin</p> <p>Gouda à la coupe Tarte aux pêches</p>	<p><b>JEUDI 19/03 TURC</b></p> <p>Mercimek(soupe de lentilles) Menemen(cuidité aux épices)</p> <p>KOFTE5(boulettes de viandes) Boulgour</p> <p>Semolina Fruit bio</p>	<p><b>JEUDI 26/03</b></p> <p>Endive aux mandarine Carotte râpé à l'orange</p> <p>Pasta per verdure</p> <p>Panna cota Poire au sirop</p>	<p><b>JEUDI 02/04</b></p> <p>Sablé parmesan tomate séché</p> <p>Blanquette de colin Petit pois</p> <p>Tomme de Savoie Salade de fruit frais</p>
<p><b>VENDREDI 20/02</b></p> <p>Roulé tapenade Longe de porc aux pruneaux</p> <p>Semoule Fromage blanc</p> <p>Purée de fruit</p> <p><b>BONNES VACANCES</b></p>	<p><b>VENDREDI 13/03</b></p> <p>Pomelo Chou chinois</p> <p>Fricassée de volaille aux olives Riz pilaf</p> <p>Faisselle Cocktail de fruit</p>	<p><b>VENDREDI 20/03</b></p> <p>Choux rouge croûton amande Salade verte croûton et noix</p> <p>Filet de dinde et son jus Haricots verts</p> <p>Gouda à la coupe abricot aux fruits secs</p>	<p><b>VENDREDI 27/03</b></p> <p>Haricot plat fête Mâche à l'emmental</p> <p>Merlu en croûte d'herbe Écrasée de pommes de terre</p> <p>Crème dessert Fruit bio</p>	<p><b>VENDREDI 03/04</b></p> <p>Salade choux aigre doux Fenouil raisin sec</p> <p>Chili sin carne Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc au fruit Mousse au chocolat</p>

Toute l'équipe vous souhaite bon appétit

Le Principal,

La Gestionnaire,

A Castelnaud d'Estrétefonds, le 10 février 2026

Fait maison élaboré sur place à partir de produit brut

Plat végétarien

Aide U.E à destination des élèves

Label

Menu susceptible d'être modifié en fonction des livraisons et des stocks