

LUNDI 31/08	MARDI 07/09	LUNDI 14/09	LUNDI 21/09	LUNDI 28/09
	 Tomate basilic  Salade verte  Moules marinière  Pommes frites  Yaourt nature bio  Fruit de saison	 Tzatziki  Courgette râpée  Cuisse de poulet rôti  Boulgour au thym  Sorbet	 Gaspacho  Blanquette de colin  Riz pilaf  Bethmal AOP  Fruit de saison	 Haricot plat en salade  Poireau vinaigrette  Quenelle à la tomate  Cœur de blé  Fromage blanc vanille  Fruit de saison
MARDI 01/09 6ème	MARDI 08/09	MARDI 15/09	MARDI 22/09	MARDI 29/09
 Melon  Pomelo  Saucisse grillée  Cœur de blé persillés  Emmental à la coupe  Fruit bio ou Compote	 Pâté de campagne  Rillettes de sardine  Filet de dinde et son jus  Lentilles Clamart  Saint nectaire AOP à la coupe  Fruit de saison	 Salade de pommes de terre  Quinoa en salade  Galette fromagère  Chou Romanesco  Cantal AOP  Fruit de saison	 Salade de pâtes  Œuf à l'andalous  Poêlée méridionale  Fromage portion bio  Donuts	 Taboulé Libanais  Bœuf Bourguignon  Carotte Vichy  Tome des Pyrénées  Fruit de saison
'JEUDI 03/09 INDES	JEUDI 10/09	JEUDI 17/09	JEUDI 24/09 C'EST L'AUTOMNE	JEUDI 01/10
 Carry de pois chiche  Raïta d'aubergine  Dahl de lentille  Riz madras  Bari(fl)an à l'indienne)  Fruit bio	 Taboulé orientale  Mousse de haricot rouge  Sauté de porc au poivre vert  Haricots verts persillés  Fromage frais nature bio  Tarte aux pêche	 Wraps au thon  Colin crumble de parmesan  Ratatouille maison  Yaourt au fruit  Fruit de saison	 Melon de garde  Champignon à la crème  Escalope de poulet forestière  Écrasée de pommes de terre  Tome noire à la coupe  Croustade pommes cannelle	 Salade méditerranéenne  (tomate, concombre, poivron)  Filet de merlu aioli  Pâtes au beurre  Emmental à la coupe  Tartelette ganache coco
VENDREDI 04/09	VENDREDI 11/09	VENDREDI 18/09	VENDREDI 25/09	VENDREDI 02/10
 Salade de pâtes  Escalope de volaille au thym  Tomates rôties  Camembert BIO  Fruit bio	 Melon  Cœur de fenouil citron  Chili sin carne  Blé pilaf  Cheddar à la coupe  Purée de fruit	 Pastèque  Salade verte  Rôti de porc au thym  Mojette Vendéenne  Brie de Meaux à la coupe  Fruit de saison	 Duo de haricot à l'ail  Pois chiche au cumin  Sauté de bœuf  Haricot beurre persillé  Fromage blanc bio  Fruit de saison	 Salade verte noix et croûtons  Chou lisse amandes raisin secs  Sauté de veau Marengo  Purée de butternut  Édam  Fruit de saison

Toute l'équipe vous souhaite bon appétit

Le Principal,

La Gestionnaire,

A Castelnaud d'Estrétefonds, le 26 juin 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