

LUNDI 05/10		LUNDI 12/10 SEMAINE DU GOÛT		LUNDI 02/11 BONNES REPRISE		LUNDI 09/11		LUNDI 16/11	
 Salade de pâtes	 Haricot rouge et blanc en salade	 Pois gourmand oignon rouge	 Champignon à la grec	 Macédoine de légumes	 Betterave à l'ail	 Mousse de canard	 Rillettes de thon	 Carotte cuite cumin et miel	 Poireaux vinaigrette
 Filet de merlu en crumble	 Haricots verts persillée	 Œuf dur sauce aurore	 Cœur de blé	 Ravioli au légumes	 Fromage bio portion	 Lamelle d'encornet	 Riz pilaf	 Bœuf miroton	 Mogettes Vendéenne
 Yaourt nature bio	 Fruit de saison	 Emmental bio à la coupe	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Comte AOP à la coupe	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Ossau irati	 Fruit de saison
MARDI 06/10		MARDI 13/10 SEMAINE DU GOÛT		MARDI 03/11		MARDI 10/11		MARDI 17/11	
 Salade verte mimollette	 Tzatziki	 Pois chiche au cumin	 Salade de quinoa	 Melon de garde	 Céleri rémoulade	 Aubergines confites	 Chou fleur vinaigrette	 Salade verte crouton	 Endive aux amandes
 Carry de pois chiche	 Riz au curcuma	 Blanquette de poisson	 Haricot beurre	 Cuisse de poulet rôti	 Chou fleur béchamel	 Boulette de légumes	 Pomme frite	 Filet de merlu chorizo	 Cœur de blé
 Crème dessert	 Cocktail de fruit	 Tome AOP à la coupe	 Fruit de saison	 Yaourt bio à la vanille	 Compote de pommes	 Yaourt nature bio	 Fruit de saison	 Emmental bio à la coupe	 Fruit de saison
JEUDI 08/10		JEUDI 15/10 SEMAINE DU GOÛT		JEUDI 04/11		JEUDI 12/11 MEXIQUE		JEUDI 19/11	
 Melon de garde	 Céleri rémoulade	 Cœur de fenouil	 Chou chinois	 Carotte râpé	 Chou rouge vinaigrette	 Pico de gallo	 mousse de judias	 Colelaw cheddar	 Salade verte emmental
 Bœuf bourguignon	 Carotte au beurre	 Macaronade Sétoise	 Saute de veau Marengo	 Pois chiches aux épices douces	 Tacos de fritangas	 Pastel de tres leches	 fruta de temporada	 Quenelle sauce aurore	 Purée de carotte
 Cheddar à la coupe	 Brownies	 Flan maison	 Abricot miel et noix	 Gâteaux de fromage frais coulis de pêche	 Poisson	 Poisson	 Poisson	 Riz au lait et chocolat	 Cocktail de fruit
VENDREDI 09/10		VENDREDI 16/10 BONNES VACANCES		VENDREDI 05/11		VENDREDI 13/11		VENDREDI 20/11	
 Haricot vert en salade	 Poireau vinaigrette	 Pomelo	 chou lisse	 Pomelo	 Salade verte	 Chou chinois	 Cœur de fenouil	 Feuilleté emmental	 Échine de porc aux olives
 Longe de porc aux jus	 Semoule	 Boulette d'agneau aux épices	 Chou romanesco	 Filet de merlu aïoli	 Penne au beurre	 Blanquette de dinde	 purée de potiron	 Saint nectaire AOP	 Haricot vert
 Pont l'évêque AOP à la coupe	 Fruit de saison	 Faisselle	 Biscuit bio	 Cantal AOP à la coupe	 Fruit de saison	 Camembert bio	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison

 Fait maison élaboré sur place à partir de produit brut

 Plat végétarien

 Aide U.E a destination des élèves

 Label

A Castelnaud d'Estrétefonds, le 16 septembre 2026

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

Toute l'équipe vous souhaite bon appétit
Le Principal,
La Gestionnaire,