



Légende :

Δ : au choix parmi 2



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Betteraves vinaigrette / Macédoine	Taboulé (semoule) / Salade de riz	Saucisson + cornichon	Pomelos + sucre / Salade d'endives	Friand au fromage / Crêpe
Raviolis	Poisson meunière	Pilons de poulet à la tomate	Sauté de boeuf aux petits légumes	Quenelles natures en sauce tomate
(plat complet)	Fondue de poireaux	Haricots verts persillés	Pommes croquettes	Poêlée de légumes
Edam / Saint Paulin	Kiri / Samos	Coulommiers	Emmental / Camembert	Tomme des Pyrénées / Mimolette
Compote Δ	Fruit de saison Δ	Flan pâtissier	Fromage blanc aromatisé / Petits suisses sucrés	Fruit de saison Δ

Repas Catalan

lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Salade de pommes de terre / Salade de blé	Salade de lentilles / Salade de pois chiches	Soupe de légumes	Salade verte	Coleslaw / Salade de radis
Rôti de dinde à la moutarde	Omelette au fromage	Carbonara	Boles de Picolats	Filet de poisson sauce ciboulette
Haricots beurre	Purée de potiron	Pâtes + râpé	Haricots blancs	Riz
Gouda / Emmental	Chanteneige / Saint Mâret	Yaourt sucré	Tomme catalane	Saint Paulin / Tomme blanche
Compote Δ	Fruit de saison Δ	Ananas	Bras de Venus	Fruit de saison Δ

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Macédoine de légumes mayo / Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes / Taboulé (semoule)	Pomelos + sucre	Potage parmentier / Salade de riz	Céleri rémoulade / Carottes râpées
Sauté de boeuf au cumin	Cordon bleu de volaille	Jambon braisé	Filet de poisson + rondelle de citron	Lasagnes de légumes
Semoule	Petits pois / Carottes	Purée de pois cassés	Gratin de brocolis	(plat complet)
Carré fondu / Rondelé	Camembert / Brie	Fromage blanc sucré	Edam / Emmental	Saint Nectaire / Morbier
Fruit de saison Δ	Flan au caramel / Crème vanille	Fruit de saison	Liégeois au chocolat / Mousse au chocolat	Yaourt artisanal / Fromage blanc sucré

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Saucisson à l'ail / Rillettes & cornichon	Salade de pois chiches / Salade de pâtes	Betteraves vinaigrette	Soupe de légumes / Salade d' haricots verts	Salade de radis / Salade verte
Haut de cuisse de poulet	Crêpe au fromage	Aiguillettes de poulet au curry	Veau marengo	Brandade de poisson
Haricots verts persillés	Carottes Vichy	Riz aux petits légumes	Pommes rosty	(plat complet)
Tartare / Petit moulé	Bûche de chèvre / Tartare	Brie	Mimolette / Gouda	Tomme grise / Mimolette
Fruit de saison Δ	Yaourt sucré / Fromage blanc aromatisé	Crème au chocolat	Fruit de saison Δ	Compote Δ

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Salade de chou blanc / Céleri rémoulade	Salade de riz / Salade de pâtes	Carottes râpées	Potage Saint Germain (pois cassés) / Salade de lentilles	Œuf dur sauce cocktail / Surimi mayonnaise
Boules d'agneau façon couscous	Rôti de porc au jus	Chipolatas	Poisson meunière	Tortellinis ricotta / épinards
Semoule	Gratin de blettes	Lentilles	Poêlée de légumes	(plat complet)
Petit suisse sucré / Yaourt sucré	Cantadou / Six de Savoie	Cantal	Camembert / Gouda	Emmental / Bleu
Fruit de saison Δ	Mousse au chocolat / Liégeois au chocolat	Eclair à la vanille	Yaourt artisanal / Petits suisses sucrés	Fruit de saison Δ

Repas Antillais

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Salade de pâtes / Salade de pommes de terre	Salade verte / Pomelos + sucre	Surimi mayonnaise	Taboulé (semoule) / Salade de pois chiches	Carottes râpées à l'ananas
Blanquette de dinde	Knacki	Feuilleté au poisson	Omelette au fromage	Colin sauce mangue
Brunoise de carottes et navets	Purée de pommes de terre	Gratin de chou-fleur	Épinards béchamel	Riz
Cantafrais / Chanteneige	Edam / Cantal	Saint-Paulin	Samos / Carré frais	Yaourt sucré
Crème au caramel / Crème praliné	Fruit de saison Δ	Flan à la vanille	Compote Δ	Tarte coco

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats peuvent avoir des substances ou dérivés pouvant contenir des allergies ou des intolérances.

Merci de réserver vos repas 48h à l'avance sur notre site <https://castelnaudary.api-restauration.com/> ou au 04.68.23.61.43 ou dans nos bureaux situés 39 Rue du Général Dejean 11400 à Castelnaudary.