MAIRIE DE CASTRES-GIRONDE

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 5 au 30 octobre 2026

	Du 5 au 9 octobre	qualité	Du 12 au 16 octobre	qualité	Du 19 au 23 octobre	qualité	Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Emmental Crème au praliné		*La Bretagne* Carottes râpées **Marmite du pêcheur au cidre** **Poêlée Bretonne** Coulommiers **Crêpes au sucre**		***Centre de Loisirs*** Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Pennes Petit Cotentin Yaourt aromatisé *Pain + confiture*		***Centre de Loisirs*** Velouté de butternut Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef *Céréales + lait*	
MARDI	**Repas végétarien** Concombres vinaigrette Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison		*La Provence* **Soupe de poisson & croûtons** **Poulet aux olives** Riz Vache Picon Fruit frais de saison		**Repas végétarien** Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison *Céréales + lait*		Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulgour Fromage Fruit frais de saison *Flan + brioche*	
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes de porc maison Petit-pois au jus Saint Paulin Ile flottante *Pain + pâte à tartiner + fruit*		*La Vendée* **Préfou Vendéen** Rôti de porc **Mogettes cuisinées** Edam Fruit frais de saison *Céréales + lait + compote*		Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Frites Brie Flan au caramel *Brioche + compote + lait*		Salade Russe Quiche Lorraine Batavia Camembert Yaourt à la vanille *Pain + chocolat + fruit*	
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison		*Le Pas de Calais* Betteraves échalottes **Tarte au maroilles** Salade verte Fromage blanc **Et spéculoos**		Rillettes de surimi et son toast Hampe de bœuf Duo d'haricots Fromage Fruit frais de saison *Pain + fromage*		**Repas végétarien** Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce tomate aux olives Fromage Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia-tomates-maïs Rôti de veau Purée "orange" Camembert Pâtisserie du chef		*L'Alsace* **Salade de cervelas** **Roïgebrageldi** *(cocotte de pommes de terre au lard)* Tome Compote de pommes		Soupe alphabet Dos de colin au citron Mousseline de carottes Gouda Fromage blanc sucre de canne *Fruit frais + barre Bretonne*		HALLOWEEN Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons Mimolette Moelleux à l'orange *Pain + confiture*	

Recettes de nos régions

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

Origine des produits:

FRAIS — IGP — AOP — MSC — Bleu Blanc Coeur — BIO — FAIT MAISON — LABEL ROUGE — HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE — La Ferme BODART