



LUNDI Déjeuner

CONCOMBRE EN SALADE
SAUCE FROMAGE BLANC BIO ㎡

TOMATES FARCIES ㎡

RIZ

CHAVROUX

FRUIT DE SAISON

MARDI Déjeuner

SALADE DE BLE ㎡

POULET MASSALA ㎡

POELEE DE COURGETTES ㎡

GOUDA

COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI Déjeuner

CREME MERIDIONALE ㎡

SAUTE DE BŒUF ㎡

PATES

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI Déjeuner

POIS CHICHES EN SALADE
ET ŒUF DUR ㎡

CREPES AU FROMAGE

POELEE PRINTANIERE

YAOURT NATURE BIO

BEIGNET AU CHOCOLAT

VENDREDI Déjeuner

PIZZA AU FROMAGE ㎡

SAUMONETTE SAUCE CURRY ㎡

HARICOTS BEURRE ㎡

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS BIO

Menus N°1

Du 30 Mars 2026

Au 05 Avril 2026

SCOLAIRES CASTELNAU DE GUERS Printemps 2026

㎡ Repas préparés Maison
Composition des salades

* Poêlée printanière : pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes.