











































# Restauration scolaire de Chasteaux – Menus du 10 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10/03 au 14/03	Salade de lentilles Poisson pané Haricots verts Cabécou 	Mousse de sardine Sauté de bœuf / tomate  Pâtes  Fruit	Pamplemousse Tajine de légumes  Semoule Yaourt chocolat 	Salade de pomme de terre  / harengs Poulet  Brocolis Fruit 
Du 17/03 au 21/03	Radis  Rôti de porc  Frites Fromage 	Soupe vermicelle Pot au feu  Légumes  Crumble aux pommes 	Carottes râpées  Poisson Epinards / Pommes de terre  Yaourt 	Œuf mayonnaise  Chili sin carne Riz Salade de fruits 
Du 24/03 au 28/03	Betterave / Feta Poisson Fondue de poireaux  Pommes au four 	Salade de Maïs / Thon Couscous Merguez  Corne de gazelle	Salade verte  Pâté de pommes de terre  Yaourt 	Champignons de Paris cru / Pois chiches Gratin de pâte  Brocolis  Fruit 
Du 31/0 au 04/04	Endives en salade  Rougail saucisse  Riz Fromage 	Cabécou chaud  Tortillas (pommes de terre / oignons)  Haricots verts Compote 	Pâtes à la carbonara  Salade verte  Tarte aux pommes 	Salade de pommes de terre  Beignets de calamars Chou-fleur  Yaourt 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais.

 Menus végétariens -  Produits issus de l'agriculture de proximité