









MENUS LE CASTERA

Semaine n°36 : du 2 au 8 Septembre 2024

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carotte râpée vinaigrette à l'orange	Tomate vinaigrette		Taboulé (semoule BIO)	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien blé épinard</i>	 Parmentier de lentilles corail à la Provençale		Emincé de dinde crème origan <i>S/viande : omelette</i>	Colin d'Alaska meunière
	Pommes rissolées	***		Carottes BIO braisées	Haricots beurre
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Camembert 		Yaourt nature sucré	Fondu président
 DESSERT	Crème dessert caramel <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>	Pomme		Banane 	Smoothie carotte abricot



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°37 : du 9 au 15 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre ciboulette		Radis rondelles sauce fromage blanc ciboulette	Coquillettes BIO au basilic 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à l'Orientale  <i>S/viande : colin d'Alaska sauce curry</i>	Saucisse sauce rougail <i>S/viande S/porc : omelette sauce rougail</i>		 Croq Basquaise	 Colin d'Alaska sauce crème
	Semoule 	Riz créole 		Ratatouille	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Edam	Brie		***	Fraidou
 DESSERT	Pomme	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>		Clafoutis aux quetsches	Nectarine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°38 : du 16 au 22 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Pomme de terre échalote		Tomate vinaigrette	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : crêpe aux champignons</i>	Beignets de poisson		Chili sin carne (riz BIO)	Tortis BIO façon carbonara <i>S/viande S/porc : feuilleté fromage</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Carottes braisées		***	*** <i>S/viande S/porc : tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Prunes	Purée de pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

Semaine n°39 : du 23 au 29 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette		Concombre tzatziki	Betterave BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tandoori <i>S/viande : croq Basquaise</i>	Omelette sauce Napolitaine		Moussaka <i>S/viande : moussaka de lentilles</i>	Colin d'Alaska sauce Hollandaise
	Haricots verts	Purée de pomme de terre		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie		Petit moulé nature	Mimolette
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Moelleux aux amandes	Banane	

P.A. n°1

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable














UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 6 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade coleslaw (carotte et chou BIO)	Pommes de terre à l'aneth		Tomate mozzarella	Semoule fantaisie 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	TORTIS BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale 	Colin d'Alaska pané		Riz à la Cantonnaise 	Bœuf aux olives  <i>S/viande : cake provençal</i>
	***	Ratatouille		<i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	Carottes braisées 
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé		***	Edam
 DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Banane 		Fromage blanc aromatisé	Smoothie pomme poire















TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise
Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs
Salade exotique: riz BIO, maïs, ananas

P.A. n°2

Semaine n°41 : du 7 au 13 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade exotique (riz BIO)	Concombre ciboulette		Salade verte aux croutons	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i> 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 		Bœuf façon Baeckeffe <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce Basquaise 
	Petits pois au jus	***		*** <i>S/viande : ratatouille</i>	Purée de courgette
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Coulommiers		Emmental 	Pavé 1/2 sel
 DESSERT	Orange	Crème dessert vanille <i>S/porc S/viande : liégeois vanille</i>		Purée pomme raisins secs	Banane 

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



MENUS LE CASTERA

Semaine n°42 : du 14 au 20 Octobre 2024

VEGETARIEN

FÊTE DU GOÛT
DES COULEURS
EN ÉPICES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette	Salade vitaminée (carotte BIO)		Macédoine mayonnaise	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : omelette au paprika</i>	Poulet sauce coco coriandre <i>S/viande : croq Basquaise sauce coco coriandre</i>		Riz BIO au curry de pois chiches et carottes	Colin d'Alaska sauce safranée
	Tortis BIO	Semoule BIO		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda		Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré
DESSERT	Flan chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>	Purée pomme vanille		Moelleux façon pain d' épices	Pomme BIO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade vitaminée: carotte BIO, chou chinois vinaigrette à l'orange

P.A. n°4

Semaine n°43 : du 21 au 27 Octobre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°44 : du 28 Octobre au 3 Novembre 2024

Toussaint



VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE						
PLAT & ACCOMPAGNEMENT						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT						

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie BIO : semoule, tomate, maïs

P.A. n°1

Semaine n°45 : du 4 au 10 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la pomme	Semoule fantaisie ^{BIO}		Haricots verts échalote	Carotte râpée vinaigrette ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes saumon</i>	Colin d'Alaska sauce crème curcuma ^{BIO}		Riz à la Cantonnaise ^{BIO}	Cassoulet <i>S/viande S/porc : bouchées de blé</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert		<i>S/viande S/porc : riz cantonnais sans viande</i>	*** <i>S/viande S/porc : flageolets</i>
DESSERT	Pomme	Orange		Edam	Fromage frais au sel de Guérande
				Poire	Milkshake à la vanille

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable












UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°46 : du 11 au 17 Novembre 2024











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade verte		Salade coleslaw	Pâté de campagne <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tajine de légumes, pois chiches, raisins secs semoule BIO <small>(raisins secs et aromates non bio)</small>		 Bœuf façon Bourguignon <i>S/viande : croq blé épinards</i>	 Colin d'Alaska sauce citron
 PRODUIT LAITIER		***		Coquillettes 	Haricots beurre braisés
 DESSERT		Gouda		Brie	Pavé 1/2 sel
		Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>		Purée de pomme	Banane 



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°47 : du 18 au 24 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Carotte râpée BIO vinaigrette au citron		Chou rouge raisin vinaigrette	Salade de PATES BIO basilic
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Hachis parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	 Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ BIO		 Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande S/porc : crêpe aux champignons</i>	 Beignets de poisson
 PRODUIT LAITIER	***	***		Petits pois au jus	Chou-romanesco et brocolis
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque 		***	Fraidou
	Orange	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : liégeois chocolat</i>		Clafoutis aux poires	Kiwi

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



MENUS LE CASTERA

Semaine n°48 : du 25 Novembre au 1er Décembre 2024



	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Betterave	Salade de RIZ BIO Antillaise		Chou-fleur sauce Piccalilli	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin d'Alaska sauce crustacés		Boulettes de bœuf sauce carbonnade <i>S/viande : boulettes végétariennes</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : croq Basquaise</i>
	Carottes BIO à la crème	Haricots beurre braisés		Pommes rissolées	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt nature sucré		Edam	Saint Moret
DESSERT	Clémentine	Pomme		Gaufre Liégeoise	Milkshake chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Chou-fleur sauce Picclilli: chou fleur sauce à base de vinaigre, moutarde, curcuma
Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette orange
Salade de RIZ BIO Antillaise : Riz BIO, poivron, ananas

P.A. n°5

Semaine n°49 : du 2 au 8 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	VENDEDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)		Céleri rémoulade	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Poulet rôti sauce pomme raisin <i>S/viande : beignets de poisson</i>		Tortis BIO bolognaise de lentilles	Curry de poisson au lait de coco
	Riz créole	Poêlée de légumes		***	Blé
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Brie		Fromage frais aux fruits	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/porc S/viande : liégeois café</i>	Clémentine		Kiwi	Purée pomme crème de marron

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLI
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°50 : du 9 au 15 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge BIO rémoulade au balsamique	Salade de pois chiche vinaigrette		Carotte râpée vinaigrette	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/porc S/viande : beignets de poisson</i>	Colin d'Alaska sauce Bretonne		Chili sin carne	Bœuf mironton <i>S/viande : crêpe au fromage</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré		(Riz bio)	Petits pois
DESSERT	Liégeois chocolat	Poire		Cantal	Fondu président
				Purée pomme ananas	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle BIO : pâtes, tomate, poivron
Salade vitaminée : carotte BIO, chou chinois, vinaigrette orange
Salade des incas BIO : Riz, carotte, maïs

P.A. n°2

Semaine n°51 : du 16 au 22 Décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade des Incas	Haricots verts vinaigrette			Cervelas <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)			Colin d'Alaska sauce Normande
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé			Trio de légumes
DESSERT	Pomme	Kiwi			Brie
					Banane

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS LE CASTERA

Semaine n°52 : du 23 au 29 Décembre 2024

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 <p>Youpiiii !!! C'est les vacances !!!</p>			
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°01 : du 30 décembre au 5 Janvier 2025

VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Colin d'Alaska sauce	 <p>Youpiiii !!! C'est les vacances !!!</p>		
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Cœuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements