

# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

nouveauté du mois 

pâtisserie réalisée par le chef 



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux  
Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*

fromage labélisé 

produits Bio 

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas Bio

Pain de campagne

Repas à thème  
Auvergne

Repas végétarien 

<p><b>BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES</b></p> <p><b>CAROTTES RÂPÉES BIO</b></p>	<p>MACEDOINE AU SURIMI</p> <p>SALADE DE FEVES AU CHORIZO </p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p>	<p>SALADE DE LENTILLES AU BLEU</p> <p>SALADE AUVERGNATE JAMBON CANTAL </p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME</p> <p>SALADE DE TOMATES ET COEURS DE PALMIERS</p>
<p><b>SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO</b></p>	<p>RÔTI DE PORC AU MIEL</p>	<p>FILET DE POULET TOMATE TAPENADE</p>	<p>TRUFFADE</p>	<p>ROSTIES DE POMME DE TERRE ET DE LÉGUMES</p>
<p><b>MACARONI BIO</b></p> <p><b>BROCOLIS BIO</b></p>	<p>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</p> <p>BOULGOUR AU THYM</p>	<p>POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p>RIZ</p>	<p>SALADE VERTE</p>	<p>RATATOUILLE</p>
<p><b>YAOURT BIO LOCAL</b></p>	<p>COMTÉ</p>	<p>PETIT SUISSE</p>	<p>SAINT NECTAIRE </p>	<p>YAOURT FERMIER</p>
<p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>	<p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>ENTREMET PRALINÉ</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES MAISON</p>	<p>FLOGNARDE AUX POIRES </p> <p>TARTE AUX MYRTILLES</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>



api

Bon Appétit

# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI



nouveauté du mois



pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)*

*La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.*

*La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane*

*Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux*

*Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*



fromage labélisé



produits Bio

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Repas Bio

Repas végétarien



Pain aux céréales

FÉRIÉ	ROSETTE	<b>SALADE DE RIZ BIO</b>	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	MELON
	RILLETES DE PORC	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>	SALADE VERTE FROMAGÈRE	CAROTTE RÉMOULADE
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	<b>OMELETTE BIO</b>	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	MOULES
	POMMES NOISETTES	<b>PURÉE DE POTIMARRON BIO</b>	SALADE VERTE	FRITES
	JULIENNE DE LEGUMES	<b>HARICOTS VERTS BIO</b>		PETITS POIS À LA PROVENÇALE
	TOME BLANCHE	<b>FROMAGE BIO</b>	SAINT MORËT	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE DE POIRES BIO</b>	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO</b>		FRUIT DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)*

*La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.*

*La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane*

*Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux*

*Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*

 fromage labélisé

 produits Bio

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
--------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien 

<b>SALADE GRECQUE</b>	<b>PIZZA</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>OEUFS DURS MAYONNAISE</b>	<b>PASTÈQUE</b>
<b>RADIS BEURRE</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>	<b>SALADE DE TOMATE ET MAÏS</b>	<b>SURIMI</b>	<b>MELON</b>
<b>MERGUEZ BOEUF MOUTON</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>BOULETTES D'AGNEAU</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>ROUGAIL DE POISSON</b>
<b>POMMES PERSILLÉES</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>	<b>FARFALLE</b>	<b>PURÉE</b>	<b>BOULGOUR</b>
<b>HARICOTS BEURRE AUX AMANDES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>ÉPINARDS AUX OIGNONS</b>	<b>TOMATES PROVENÇALES</b>	<b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b>
<b>CANTAL</b> 	<b>VACHE QUI RIT</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>	<b>CAMEMBERT</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT</b>	<b>CRÈME DESSERT VANILLE</b>	<b>FRAISES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POT DE GLACE VANILLE FRAISE</b>	<b>FLAN NAPPÉ CAMEL</b>	<b>COMPOTE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>



# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux  
Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*

 fromage labélisé

 produits Bio

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Pain aux noix

Repas végétarien



Repas Bio

SAUCISSON À L'AIL  PÂTÉ DE CAMPAGNE	BETTERAVES AUX ÉCLATS DE NOISSETTES  MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE RIZ AU THON  POIS CHICHES À L'ORIENTALE	<b>SALADE COMPOSÉE BIO</b>  <b>SALADE DE TOMATES BIO À LA CIBOULETTE</b>	TRIO DE MELONS  AVOCAT
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	TARTE TOMATE BROCOLIS FETA 	<b>HACHIS PARMENTIER AU BOEUF BIO</b>	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LEGUMES
RIZ COLORÉ  PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE VAPEUR  FRICASSÉE D'AUBERGINES	SALADE VERTE	<b>CAROTTES BIO</b>	POMMES RISSOLÉES  HARICOTS PLATS À LA CRÈME D'AIL DE CADOURS 
BRIE	YAOURT FERMIER	CHANTENEIGE	<b>YAOURT BIO LOCAL</b>	TOME NOIRE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP  ABRICOT AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT  POT DE CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRÈME DESSERT CHOCOLAT  SEMOULE AU LAIT À LA VANILLE



# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

 nouveauté du mois

pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)*

*La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.*

*La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane*

*Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux*

*Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*



fromage labélisé

produits Bio

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien 

Repas à thème  
Italie

CAROTTES RAPÉES	TRANCHE DE PASTÈQUE	SALADE D'HARICOTS VERTS	<b>TOMATE MOZZARELLA BASILIC</b>	TARTE AUX FROMAGES
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	SALADE COMPOSÉE	CÉLERI RÉMOULADE	<b>PIZZA NAPOLITAINE</b>	FRIAND À LA VIANDE
STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF	CROUSTILLANT AU FROMAGE	NUGGETS DE VOLAILLE	<b>LASAGNES AU BOEUF VBF</b>	POISSON FRAIS
GRATIN DE POMMES DE TERRE	LENTILLES À LA DIJONNAISE	COURGETTES SAUTÉES AU CUMIN	<b>SALADE VERTE</b>	RIZ PILAFF
BROCOLIS	BRUNOISE DE LÉGUMES	MACARONI FROMAGE RÂPÉ	<b>CHANTAILLOU</b>	PIPERADE
TOME GRISE	TARTARE	PETIT SUISSE	<b>CHANTAILLOU</b>	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	ANANAS À LA GRENADINE	FRUITS DE SAISON	<b>PANNA COTTA</b>	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	PÊCHES CRÈME ANGLAISE	FRUITS DE SAISON	<b>TIRAMISU</b>	FRUIT DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)  
La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane  
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux  
Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*

 fromage labélisé

 produits Bio

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien 

Pain complet

<b>SALADE FROMAGÈRE</b>	<b>CONCOMBRE À LA MENTHE</b>	<b>SALADE VERTE AUX LARDONS</b>	<b>BETTERAVES À LA CORIANDRE</b>	<b>SURIMI</b>
<b>SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES</b>	<b>SALADE CHINOISE AUX MORCEAUX NEMS</b>	<b>SARDINE À L'HUILE</b>	<b>SALADE DE COEURS DE PALMIERS</b>	<b>OEUFS DURS AU THON</b>
<b>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>BRANDADE DE POISSON</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</b>	<b>TAJINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b>
<b>PETITS POIS AU JUS</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>FLAGEOLETS</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>
	<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>
<b>BÛCHE DE CHÈVRE</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>KIRI</b>	<b>BRIE</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>
<b>COMPOTE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CREME DESSERT SPÉCULOOS</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>





# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef



*La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)*

*La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.*

*La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane*

*Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux*

*Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présente tous les jours*

 fromage labélisé

 produits Bio

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

<b>SALADE VERTE AU THON</b>	<b>TABOULÉ</b>			
<b>BETTERAVE À LA CIBOULETTE</b>	<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>			
<b>BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE</b>	<b>CROQUE MONSIEUR</b>			
<b>BLÉ</b>	<b>SALADE VERTE</b>			
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>				
<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>EMMENTAL</b>			
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>GLACE VANILLE CHOCOLAT</b>			
<b>SAISON</b>	<b>GLACE VANILLE FRAISE</b>			

