

# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROU



*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*

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef

 fromage labellisé

 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 
<b>BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES</b>	<b>MACEDOINE AU SURIMI</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AU BLEU</b>	<b>CONCOMBRE À LA CRÈME</b>
<b>SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO</b>	<b>RÔTI DE PORC AU MIEL</b>	<b>FILET DE POULET TOMATE TAPENADE</b>	<b>TRUFFADE</b>	<b>ROSTIES DE POMME DE TERRE ET DE LÉGUMES</b>
<b>MACARONI BIO</b>	<b>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>RATATOUILLE</b>
<b>BROCOLIS BIO</b>	<b>BOULGOUR AU THYM</b>	<b>RIZ</b>		
<b>YAOURT BIO LOCAL</b>	<b>COMTÉ</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>SAINT NECTAIRE</b>	<b>YAOURT FERMIER</b>
<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>	<b>ENTREMET PRALINÉ</b>	<b>FLOGNARDE AUX POIRES</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*



**nouveauté du mois**



**fromage labélisé**



**pâtisserie réalisée par le chef**



**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
	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



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef

 fromage labélisé

 produits Bio

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

Repas végétarien



SALADE GRECQUE	PIZZA	SALADE COMPOSÉE	OEUFS DURS MAYONNAISE	PASTÈQUE
MERGUEZ BOEUF MOUTON	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	BOULETTES D'AGNEAU	SAUCISSE DE TOULOUSE	ROUGAIL DE POISSON
POMMES PERSILLÉES	LÉGUMES COUSCOUS	FARFALLE	PURÉE	BOULGOUR
HARICOTS BEURRE AUX AMANDES	SEMOULE	ÉPINARDS AUX OIGNONS	TOMATES PROVENÇALES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
CANTAL	VACHE QUI RIT	YAOURT AUX FRUITS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	FRAISES	FRUIT DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef

 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	BETTERAVES AUX ÉCLATS DE NOISETTES	SALADE DE RIZ AU THON	<b>SALADE COMPOSÉE BIO</b>	TRIO DE MELONS
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	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	<b>CAROTTES BIO</b>	POMMES RISSOLÉES
PETITS POIS CAROTTES	FRICASSÉE D'AUBERGINES			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	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CRÈME DESSERT CHOCOLAT



# RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 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
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		MACARONI FROMAGE RÂPÉ		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



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*

nouveauté du mois

pâtisserie réalisée par le chef

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>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>SALADE VERTE</b>	<b>FLAGEOLETS</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>
<b>PETITS POIS AU JUS</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>



Bon Appétit

# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef

 fromage labélisé

 produits Bio

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
	Repas végétarien Repas Bio 		REPAS DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE	
COLESLAW	<b>SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRE BIO</b>	GUACAMOLE ET NACHOS	BROCHETTE DE MELON ET PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES AU SÉSAME
FILE DE COLIN BASQUAISE	<b>BOULETTES CÉRÉALES LÉGUMINEUSES BIO</b>	SAUTÉ DE VEAU MILANAISE	HOT DOG AU CHEDDAR	PAËLLA AU POULET LABEL ROUGE
BOULGOUR	<b>COURGETTES BIO</b>	POLENTA GRATINÉE	FRITES	RIZ DE LA PAËLLA
CHOU ROMANESCO	<b>COQUILLETES BIO</b>	TOMATES PROVENÇALES		
SAINT MORËT	<b>FROMAGE BIO</b>	COULOMMIERS	SURPRISE DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS
CRÈME DESSERT PRALINÉ	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	LIÉGEOIS VANILLE	SUNDAE VANILLE CARAMEL	FRUIT DE SAISON



# RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI



*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*

 nouveauté du mois

 pâtisserie réalisée par le chef

 fromage labélisé

 produits Bio

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

SALADE VERTE AU THON	TABOULÉ			
BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	CROQUE MONSIEUR			
BLÉ	SALADE VERTE			
HARICOTS VERTS PERSILLÉS				
FROMAGE BLANC SUCRÉ	EMMENTAL			
FRUIT DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT			

