

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 30 août

mardi 31 août

mercredi 01 septembre

jeudi 02 septembre

vendredi 03 septembre



SALADE DE TOMATE ET MAÏS

TRANCHE DE PASTÈQUE

CONCOMBRE AUX FINES HERBES

AVOCAT

STEAK HACHÉ

CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON

FRITES

RIZ

CAROTTES AU MIEL

RATATOUILLE

EMMENTAL

YAOURT NATURE

GLACE

FRUIT DE SAISON

GLACE

FRUIT DE SAISON

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 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

Repas végétarien 

REPAS BIO

PAIN COMPLET

CAROTTE RÂPÉE À L'ANANAS	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE AUX POUSSES DE SOJA	RILLETES DE PORC	TABOULÉ
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE BIO	BETTERAVES CIBOULETTE	CHORIZO	SALADE DE RIZ
SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	BOURGUIGNON DE BOEUF BIO	WINGS DE VOLAILLE	CURRY DE POISSON	CHIPOLATAS
TORTI	RIZ BIO PILAFF	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES À LA DIJONNAISE
BROCOLIS	COURGETTES BIO	AUBERGINES	BOULGOUR	CAROTTES PERSILLÉES
VACHE QUI RIT	YAOURT BIO YEO	SAINT PAULIN	GOUDA	CHANTENEIGE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE BIO	PÊCHE AU SIROP	FLAN PÂTISSIER	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 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

Repas végétarien



SALADE GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	PIZZA	SALADE VERTE AUX NOIX	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
COLESLAW	POIS CHICHES À L'ORIENTALE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	I/2 POMELOS	SALADE COMPOSÉE
PILONS DE POULET LABEL ROUGE	GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ÉPINARDS	FILET DE COLIN AU COULIS DE POIVRONS	PORC AUX OLIVES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS
COQUILLETES	BLÉ AU THYM	CHOU ROMANESCO	POMMES VAPEUR	PURÉE DE POIS CASSÉS
HARICOTS VERTS À L'ESTRAGON	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ SAFRANNÉ	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	TOMATES PROVENÇALES
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CHANTENEIGE	MORBIER 	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ENTREMET PRALINÉ CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP DE GRENADINE	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRAMBOISES	COMPOTE	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

Cocoon & Cooking
Bon pour moi, bon pour ma planète

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

Repas végétarien 

**SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE**

REPAS DE NOTRE RÉGION

PAIN BIO

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	BETERAVES BIO	TOMATE LOCALE A LA MOZZARELLA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
PASTEQUE	SALADE VERTE AUX OLIVES	CAROTTES RÂPÉES BIO	BATAVIA FROMAGÈRE	TARTE AUX LÉGUMES
FRITTATA ESTIVALE	BOEUF STROGONOFF	BOULETTES DE BOEUF BIO	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	MOULES
RIZ	COQUILLETES	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE AU FOUR	POELEE DE SAISON
POELÉE DE BROCOLIS	COURGETTES SAUTEES	CHOUX FLEURS BIO	CAROTTES SAUTEES	Frites
EDAM	BRIE	FROMAGE BIO	YAOURT FERMIER LOCAL	GOUDA
COMPOTE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE AU CARAMBAR ET GANACHE CHOCOLAT BLANC	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX PÊCHES	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT MAISON	FRUIT DE SAISON

