

# 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 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
---------------	---------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

## RENTREE

	<b>SALADE DE TOMATE ET MAÏS</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>
	<b>STEAK HACHÉ</b>	<b>CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON</b>
	<b>FRITES</b>	<b>RIZ</b>
	<b>CAROTTES AU MIEL</b>	<b>RATATOUILLE</b>
	<b>EMMENTAL</b>	<b>YAOURT NATURE</b>
	<b>GLACE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

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

Repas végétarien



CAROTTE RÂPÉE À L'ANANAS	<b>SALADE DE TOMATES BIO</b>	SALADE AUX POUSSES DE SOJA	RILLETES DE PORC	TABOULÉ
SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	<b>BOURGUIGNON DE BOEUF BIO</b>	WINGS DE VOLAILLE	CURRY DE POISSON	CHIPOLATAS
TORTI	<b>RIZ BIO PILAFF</b>	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES À LA DIJONNAISE
BROCOLIS	<b>COURGETTES BIO</b>	AUBERGINES	BOULGOUR	CAROTTES PERSILLÉES
VACHE QUI RIT	<b>YAOURT BIO YEO</b>	SAINT PAULIN	GOUDA	CHANTENEIGE
CRÈME DESSERT VANILLE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES MAISON	FRUIT DE SAISON

api

75g

COMPTER

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

# 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
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

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

23

