



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
 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 Blanc Blanc Concom ou Sureau Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
SURIMI	COLESLAW		SALADE DE TOMATE BIO ET MAÏS 	TRANCHE DE PÂTÈQUE
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE 	ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE FORESTIÈRE		STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
TORTI BIO 	SEMOULE BIO 		FRITES	RIZ BIO 
BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES		CAROTTES AU MIEL	RATATOUILLE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CHANTENEIGE		EMMENTAL	YAOURT BIO SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VF, VPF)
 La viande de boeuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée au plein air et/ou Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Coucou ou Saucisse Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Menu végétarien 				
CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	SALADE DE TOMATES BIO 	BETTERAVES BIO CIBOULETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ
SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	BOEUF AUX OLIVES	WINGS DE POULET	CURRY DE POISSON MSC 	CHIPOLATAS
PENNE BIO 	RIZ BIO 	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES À LA DIJONNAISE
BROCOLIS	COURGETTES BIO 	AUBERGINES	BOULGOUR	CAROTTES PERSILLÉES
VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAINT PAULIN	GOUDA	CHANTENEIGE
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX POMMES DU CHEF 	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
 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 Blanc Breton, Corse ou Serrano 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

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

Menu végétarien 

SALADE GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	PIZZA	SALADE VERTE BIO AUX NOIX 	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE 	GALETTE VÉGÉTARIENNE FROMAGE ÉPINARDS	FILET DE COLIN MSC AU COULIS DE POIVRONS 	SAUTÉ DE PORC BBC AUX OLIVES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS
COQUILLETES BIO 	BLÉ AU THYM	CHOU ROMANESCO	POMMES VAPEUR	PURÉE DE POIS CASSÉS
HARICOTS VERTS À L'ESTRAGON	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ BIO SAFRANNÉ 	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	TOMATE BIO À LA PROVENÇALE 
MIMOLETTE	YAOURT BIO SUCRÉ	CHANTAILLOU	BRIE DE MEAUX IGP	YAOURT AUX FRUITS BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	ENTREMET PRALINÉ CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée au plein air et/ou Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Coucou ou Saucisse 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

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Menu végétarien 	REPAS À THÈME : LES ANTILLES			
FRIAND AU FROMAGE	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HON	SALADE ANTILLAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	TOMATES FARÇIES	COLOMBO DE PORC À L'ANANAS	MOULES MARINIÈRES
CHOUX FLEURS AU CURRY	SEMOULE BIO  LÉGUMES COUSCOUS	COQUILLETES BIO  -	RIZ BIO AUX HARICOTS ROUGES  POÊLÉE DE LÉGUMES AU GINGEMBRE	FRITES
	EDAM	YAOURT BIO AROMATISÉ		FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU À L'ANANAS DU CHEF 	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VF, VE, VPF)
 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 Blanc Breton Coucou ou Saucisse Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
			<i>Menu végétarien</i> 	
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE BIO 	BETTERAVES BIO AUX ÉCLATS DE NOISETTES 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE
TAJINE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX	HACHIS PARMENTIER AU BOEUF BIO 	ROTI DE PORC BBC AU JUS	CHILI SIN CARNE	LIEU NOIR MSC SAUCE VIERGE 
BOULGOUR	SALADE VERTE BIO 	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	RIZ BIO PILAFF 	HARICOTS PLATS
HARICOTS VERTS AUX POIVRONS		CAROTTES PERSILLEES	CHOU VERT SAUCE SOJA	MACARONI BIO 
YAOURT AUX FRUITS BIO	KIRI	COULOMMIERS	TARTARE	PETITS SUISSES AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

Toutes les viandes sont d'origine Française (VE, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée au plein air et/ou Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Coucou ou Saucisse Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<i>Menu végétarien</i> 				
COLESLAW	SALADE VERTE BIO AU THON 	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	TABOULÉ AU QUINOA	SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE	CHEESEBURGER	PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE 	FILET DE COLIN BASQUAISE	NUGGETS VÉGÉTARIENS
ÉPINARDS AUX OIGNONS	POTATOES	POLENTA GRATINÉE	RIZ BIO PILAFF 	PENNE BIO AU BASILIC 
BOULGOUR		BROCOLIS	HARICOTS PLATS	HARICOTS BEURRE
CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC	TOME BLANCHE	TARTARE	YAOURT BIO VANILLE
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	ABRICOTS AUX AMANDES	COMPOTE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VF, VPF)
 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 Blanc Breton Coucou ou Saucisse Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUITS LOCAUX



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<i>Menu végétarien</i> 				
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	QUICHE THON TOMATE	SALADE POMMES DE TERRE MAÏS TOMATE	ENDIVES AUX CROUTONS	PIZZA AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE 	BRANDADE DE POISSON MSC 	PANÉ FROMAGER	FRICASSÉE DE POULET AU FONDANT DE MENTHE DU CHEF CHRISTIAN	BOEUF AUX OIGNONS
FLAGEOLETS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	BUTTERNUT RÔTI	BLÉ SAFRANNÉ
CAROTTES SAUTÉES	SALADE VERTE BIO 	FARFALLE BIO 	RIZ BIO 	PETITS POIS À L'ORIENTALE
EMMENTAL	YAOURT AUX FRUITS BIO		CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ BIO
MOUSSE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	TARTE AUX ABRICOTS DU CHEF 	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Toutes les viandes sont d'origine Française (VE, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race À Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Coucou ou Saucier Occitane
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et coupés en libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<i>Menu végétarien</i> 				
BETTERAVE BIO AUX ÉCHALOTES 	SALADE DE RIZ BIO AU THON 	CONCOMBRE AUX FINES HERBES	SAUCISSON SEC	COLESLAW THAI
PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE 	BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS	TARTIFLETTE AU REBLOCHON IGP 	FALAFELS
POMMES NOISETTES	COQUILLETES BIO 	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE BIO 	LENTILLES À LA MAROCAINE
GRATIN DE BLETTES	CAROTTES AU MIEL ET 4 ÉPICES	LÉGUMES COUSCOUS		BROCOLIS
BÛCHE DE CHÈVRE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	TOME GRISE		YAOURT AROMATISÉ BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT À LA VANILLE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON

Menu sous réserve d'approvisionnement