



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI



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



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON



NOUVEAUTÉS DU MOIS

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée en plein air et sous Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 100% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variée et congelés ou fleur service est présentée tous les jours

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
<i>Menu végétarien</i>				
	VELOÛTÉ DE CAROTTES CRÈME DE LENTILLES	PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSON À L'AIL	SALADE BIO COMPOSÉE AU SURIMI	COLESLAW SALADE STRASBOURGEOISE
	PANÉ FROMAGER	BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	FILET DE LIEU À LA MAROCAINE
	MACARONI BIO	CAROTTES	RIZ BIO	SEMOULE BIO
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	LÉGUMES COUSCOUS
		FROMAGE BLANC SUCRÉ	CANTADOU	PETIT SUISSE
	COMPOTE DE POMMES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON	ENTREMET VANILLE SPÉCULOOS PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	GALETTE DES ROIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, 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 Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et compote ou flûte sorbette est présentée tous les jours



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



lundi 09 janvier		mardi 10 janvier		mercredi 11 janvier		jeudi 12 janvier		vendredi 13 janvier	
PAIN COMPLET						Menu végétarien			
VÉLOUTÉ DE POTIRON		SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON		SALADE VERTE BIO AUX NOIX 		CRÊPE AU FROMAGE		CAROTTES RÂPÉES	
VELOUTÉ DUBARRY (CHOUX FLEURS)		SALADE DE PÂTES BIO 		SALADE D'ENDIVES		TARTE AUX PETITS LÉGUMES		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	
PILONS DE POULET LABEL ROUGE 		CHIPOLATAS		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE BASILIC		POISSON MEUNIÈRE ET CITRON 		HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	
FRITES		LENTILLES À LA DIJONNAISE		BLÉ		COQUILLETES BIO 		SALADE VERTE BIO 	
BLETTES À LA TOMATE		DUO DE CAROTTES ET PANAIS 		CHOU ROMANESCO		PETITS POIS AU JUS			
GOUDA		YAOURT BIO 		CAMEMBERT				TARTARE	
FRUIT DE SAISON		FRUITS DE SAISON		ÉCLAIR AU CHOCOLAT		COMPOTE POMME CASSIS		FLAN NAPPÉ CARAMEL	
FRUIT DE SAISON		FRUITS DE SAISON		CHOU À LA CRÈME VANILLE		COMPOTE POMME BANANE		LIÉGEOIS AU CAFÉ	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROL



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 À Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée en plein air et sous 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 variée et composée 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 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Menu végétarien 				
BOUILLON ALPHABET	ENDIVES MIMOLETTE	SARDINES À L'HUILE	PIZZA	OEUFS DURS MAYONNAISE
POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	RILLETES DE THON	FRIAND AU FROMAGE	SURIMI
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	BOEUF BOURGUIGNON	ROUGAIL SAUCISSE	FILET DE COLIN BASQUAISE 	CORDON BLEU
BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR	RIZ BIO 	BOULGOUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	CAROTTES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS	JULIENNE DE LÉGUMES	FONDUE DE POIREAUX
		YAOURT AROMATISÉ BIO	CHANTENEIGE	PETITS SUISSES AUX FRUITS
ANANAS AU SIROP	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE TOUT FRUITS	FRUITS DE SAISON
PÊCHE CHANTILLY	GATEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROL

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée au 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 compote ou fibre servies sont présentes 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 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
PAIN AUX NOIX	animation nouvel an chinois	Menu des Enfants		Menu vegetarien
CAROTTES RÉMOULADE	COLESLAW THAÏ	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE MÂCHE AUX CROUTONS	CHOU BLANC AU CURRY
RADIS BEURRE	SALADE CHINOISE AUX NEMS	SOUPE À L'OIGNON	SALADE D'ENDIVES, BETTERAVES ET POMMES	SALADE VERTE BIO AUX OLIVES
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	PORC AU CARAMEL	TARTIFLETTE	PILON DE POULET RÔTI LABEL ROUGE	FALAFELS SAUCE TOMATE
BLÉ	RIZ CANTONNAIS	SALADE VERTE BIO	FRITES	SEMOULE BIO
BROCOLIS	POÊLÉE DE LÉGUMES		CAROTTES FRAICHES	LÉGUMES COUSCOUS
EMMENTAL	PETIT SUISSE	YAOURT AUX FRUITS BIO	KIRI	EDAM
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	FRUITS DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	OEUFS AU LAIT DE COCO	FRUITS DE SAISON	(GOURMAND SANS CAFÉ)	CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROL

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Clabel, 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 compote ou fibres servies 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 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<i>Menu végétarien</i>				
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE	ENDIVES AUX AMANDES	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE PÂTES BIO
BETTERAVES AUX ÉCHALOTES	SALADE DE CHOU CHINOIS	1/2 POMELOS	CRÈME DE BROCOLIS	SALADE DE BLÉ
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	MOULES	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	DAHL DE LENTILLES	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES
BOULGOUR	Frites	COQUILLETES BIO	RIZ BIO	FLAGEOLETS
CHOUX FLEURS		EPINARDS	HARICOTS PLATS	CAROTTES
CANTAL	YAOURT AUX FRUITS BIO	BÛCHE DE CHÈVRE	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMME FRAISE	CRÊPES DE LA CHANDELEUR	FRUITS DE SAISON
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROL

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée en plein air et sans antibiotique
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savor Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et compote ou fibre servies 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 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
			<i>Menu végétarien</i>	 PAIN AUX CEREALES
COLESLAW	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE AU FROMAGE	VELOUTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE DE LENTILLES
CHOU ROUGE	SAUCISSON À L'AIL	FLAMMEKUECHE	CRÈME DE CHAMPIGNONS	SALADE DE POIS CHICHES
NUGGETS DE POISSON	CURRY DE VOLAILLE	BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	SAUCISSE DE TOULOUSE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO 	BLÉ AU THYM	SALADE VERTE BIO 	POMMES DE TERRE RÔTIES
DUO DE HARICOTS	BRUNOISE DE LÉGUMES	PETITS POIS		CHOUX FLEURS BÉCHAMEL
BRIE	PETIT SUISSE	SAINT PAULIN		YAOURT SUCRÉ BIO
ENTREMET CHOCOLAT PRALINE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME ABRICOT	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
POT DE CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	ÉCLAIR CAFÉ	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROL

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, 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 Bleu Blanc Cœur ou Saveur Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et compote ou fibre servies 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 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Mardi gras</i>		<i>Menu végétarien</i>		
SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	CONSUMMÉ VERMICELLE À LA TOMATE	BETTERAVES BIO AUX NOISETTES	FRIAND AU FROMAGE
SALADE D'ENDIVES	CHOU BLANC AU CURRY	VELOUTÉ DE LENTILLES	SALADE DE CHOU CHINOIS	PIZZA
BOLOGNAISE AU BOEUF BIO	PILONS DE POULET LABEL ROUGE	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON	SAUTÉ DE PORC AU CIDRE
PENNE BIO	HARICOTS BLANCS	BROCOLIS	SALADE VERTE BIO	BOULGOUR
JULIENNE DE LÉGUMES AU BASILIC	CAROTTES PERSILLÉES			POÊLÉE DE LÉGUMES
PETIT SUISSE AUX FRUITS		YAOURT BIO À LA VANILLE	EMMENTAL	FROMAGE BLANC
FRUITS DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	POIRE AU CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	CHURROS	MOELLEUX POMME CANNELLE		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT