



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

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

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VV, VPP)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BVF)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Océan ou Saveur Occitane  
 Les fruits et légumes servis sont à 70% français 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 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	<i>Menu végétarien</i> 			
	<b>VELOÛTÉ DE CAROTTES</b>	<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>SALADE BIO COMPOSÉE AU SURIMI</b> 	<b>COLESLAW</b>
	<b>PANÉ FROMAGER</b>	<b>BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES</b>	<b>FILET DE LIEU MSC À LA MAROCAINE</b> 
	<b>MACARONI BIO</b> 	<b>CAROTTES</b>	<b>RIZ BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO</b> 
	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
		<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>CANTADOU</b>	<b>PETIT SUISSE</b>
	<b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>ENTREMET VANILLE SPÉCULOOS</b>	<b>GALETTE DES ROIS</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VJ, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BVF)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Doré ou Savoir Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.  
 Une corbeille de fruits variés et coupés ou 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 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
<i>Menu végétarien</i>				
VÉLOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES
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

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

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

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VV, VPP)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BVF)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Océan ou Savoir Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% français 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 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<i>Menu végétarien</i> 				
<b>BOUILLON ALPHABET</b>	<b>ENDIVES MIMOLETTE</b>	<b>SARDINES À L'HUILE</b>	<b>PIZZA</b>	<b>OEUFS DURS MAYONNAISE</b>
<b>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE</b>	<b>FILET DE COLIN MSC BASQUAISE</b> 	<b>CORDON BLEU</b>
<b>BRUNOISE DE LÉGUMES</b>	<b>POMMES VAPEUR</b>	<b>RIZ BIO</b> 	<b>BOULGOUR</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>
	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>
		<b>YAOURT AROMATISÉ BIO</b>	<b>CHANTENEIGE</b>	<b>PETITS SUISSES AUX FRUITS</b>
<b>ANANAS AU SIROP</b>	<b>TARTE AU CITRON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE TOUT FRUITS</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VJ, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BAV)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Doré ou Savour Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% français 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 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
	<i>animation nouvel an chinois</i>		<i>Menu des Enfants</i>	<i>Menu végétarien</i>
<b>CAROTTES RÉMOULADE</b>	<b>COLESLAW THAÏ</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>	<b>SALADE DE MÂCHE AUX CROUTONS</b>	<b>CHOU BLANC AU CURRY</b>
<b>CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON</b>	<b>PORC AU CAMEL</b>	<b>TARTIFLETTE</b>	<b>PILON DE POULET RÔTI LABEL ROUGE</b>	<b>FALAFELS SAUCE TOMATE</b>
<b>BLÉ</b>	<b>RIZ CANTONNAIS</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>FRITES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
<b>BROCOLIS</b>	<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>		<b>CAROTTES FRAICHES</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
<b>EMMENTAL</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	<b>KIRI</b>	<b>EDAM</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>SALADE DE FRUITS À LA MENTHE</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VJ, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BAV)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Doré ou Savour Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux.  
 Une corbeille de fruits variés et coupés ou 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 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
			<i>Menu végétarien</i>	
MACÉDOINE MAYONNAISE	<b>SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE</b>	ENDIVES AUX AMANDES	VELOÛTÉ DE POTIRON	<b>SALADE DE PÂTES BIO</b>
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	MOULES	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	DAHL DE LENTILLES	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES
BOULGOUR	FRITES	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	FLAGEOLETS
CHOUX FLEURS		EPINARDS	HARICOTS PLATS	CAROTTES
CANTAL	<b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	BÛCHE DE CHÈVRE	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
LIÉGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMME FRAISE	CRÊPES DE LA CHANDELEUR	FRUITS DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VJ, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF BAV)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Doré ou Savour Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% français 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 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
			<i>Menu végétarien</i>	
COLESLAW	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TARTE AU FROMAGE	VELOÛTÉ POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE DE LENTILLES
NUGGETS DE POISSON	CURRY DE VOLAILLE	BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	SAUCISSE DE TOULOUSE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	<b>RIZ BIO</b>	BLÉ AU THYM	<b>SALADE VERTE BIO</b>	POMMES DE TERRE RÔTIES
DUO DE HARICOTS	BRUNOISE DE LÉGUMES	PETITS POIS		CHOUX FLEURS BÉCHAMEL
BRIE	PETIT SUISSE	SAINT PAULIN		<b>YAOURT SUCRÉ BIO</b>
ENTREMET CHOCOLAT PRALINE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME ABRICOT	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



## RESTAURANT SCOLAIRE MATERNELLE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VJ, VPF)  
 La viande de bœuf est Viande Bio/Label Rouge ou Viande (VBF BAV)  
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Doré ou Savour Occitane  
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% français 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 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Mardi gras</i>		<i>Menu végétarien</i>		
<b>SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS</b>	<b>CONSOMMÉ VERMICELLE À LA TOMATE</b>	<b>BETTERAVES BIO AUX NOISETTES</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>
<b>BOLOGNAISE AU BOEUF BIO</b>	<b>PILONS DE POULET LABEL ROUGE</b>	<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES</b>	<b>BRANDADE DE POISSON</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU CIDRE</b>
<b>PENNE BIO</b>	<b>HARICOTS BLANCS</b>	<b>BROCOLIS</b>	<b>SALADE VERTE BIO</b>	<b>BOULGOUR</b>
<b>JULIENNE DE LÉGUMES AU BASILIC</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>			<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>
<b>PETIT SUISSE AUX FRUITS</b>		<b>YAOURT BIO À LA VANILLE</b>	<b>EMMENTAL</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT