



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAIROU

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, 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 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 DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS



lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ	PAIN AU PAVOT	<i>menu végétarien</i>	Animation Bretagne	
	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULÉ	<i>salade de haricots blancs</i>	SALADE DE TOMATES BIO
	RILLETES	SALADE DE POMMES DE TERRE	<i>salade d'artichauts</i>	AVOCAT VINAIGRETTE
	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	PIZZA 3 FROMAGES EMMENTAL / CHÈVRE / MOZZARELLA	<i>roulé de porc blanc au cidre</i>	RÔTI DE DINDE SAUCE TOMATE TAPENADE
	PÂTES BIO	SALADE VERTE BIO	<i>pommes de terre à la bretonne</i>	FLAGEOLETS
	PETITS POIS CAROTTES		<i>choux fleurs persillés</i>	HARICOTS VERTS
	PETIT SUISSE AUX FRUITS			FROMAGE BLANC SUCRÉ
	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<i>gâteau nantais</i>	LIÉGEAIS CHOCOLAT
	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	<i>far breton</i>	LIÉGEAIS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de boeuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée au plaisir sûr 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 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 DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
	<i>menu végétarien</i>		FÉRIÉ	PONT
MACÉDOINE DE LÉGUMES AU SURIMI	SALADE VERTE BIO AU CANTAL	PIZZA		
BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE	RADIS BEURRE	CRÊPE JAMBON FROMAGE		
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	CHILI SIN CARNE	TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES		
PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO	SEMOULE BIO		
HARICOTS PLATS	CAROTTES	COURGETTES BIO		
YAOURT AUX FRUITS BIO	BRIE	PETIT SUISSE		
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON		
FRUITS DE SAISON	PÊCHE AUX AMANDES	FRUITS DE SAISON		
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT

AURATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pi-Pierre VELLAS 59300 TC





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAIROU

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, 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 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

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

 **DESSERTS DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
PAIN AU SON		<i>menu végétarien</i> 		
SAUCISSON SEC	SALADE DE TOMATES BIO MAÏS ET POMELOS 	CONCOMBRE À LA MENTHE	TABOULÉ AU QUINOA	MELON
CHORIZO	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS 	CAROTTES AU CUMIN	SALADE DE RIZ BIO 	SALADE VERTE
SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO 	MERGUEZ	CORDON BLEU	LASAGNES AUX LÉGUMES	MOULES
PENNE BIO 	LENTILLES À LA MAROCAINE	HARICOTS BLANCS	SALADE VERTE BIO 	Frites
BRUNOISE DE LÉGUMES AU BASILIC	LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES PERSILLÉES		
YAOURT VANILLE BIO	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de boeuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée en plein air sous Label Rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savoir 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 DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
FÉRIÉ			<i>menu végétarien</i> 	
	BETTERAVE BIO AUX ÉCLATS DE NOISETTES SALADE D'HARICOTS VERTS	 TARTINE D'HOUMOUS DE POIS CHICHES	SALADE DE LENTILLES	DUO DE MELON ET PASTÈQUE
	ROUGAIL DE POISSON MSC	 GUACAMOLE ET NACHOS	SALADE DE BLÉ	SALADE DE TOMATES BIO AU BASILIC 
	RIZ BIO PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	 PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	TARTE AUX FROMAGES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE 
	PETIT SUISSE AUX FRUITS	 POMMES SAUTÉES	SALADE VERTE BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	FRUITS DE SAISON	ÉPINARDS AUX OIGNONS		PETITS POIS À LA PROVENÇALE
	FRUITS DE SAISON	TOME NOIRE		FROMAGE BLANC SUCRÉ
		POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
		ANANAS AU SIROP DE GRENADINE	FRUIT DE SAISON	CHOU À LA CRÈME VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée en plein air sous Label Rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savour Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et coupés en fibres service est présente tous les jours



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



lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
			PAIN AUX NOIX	menu végétarien
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES RÂPÉES	OEUFS DURS MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES BIO
SAUCISSON À L'AIL	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHOU BLANC AU CURRY	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES	POISSON FRAIS SAUCE BÉARNAISE	SAUTÉ DE PORC BBC AUX OLIVES	FALAFELS SAUCE TOMATE
COQUILLETES BIO	RATATOUILLE	RIZ SAFRANÉ	POMMES NOISETTES	SEMOULE BIO
GRATIN DE CHOUX FLEURS	BOULGOUR	JULIENNE DE LÉGUMES	DUO DE HARICOTS	CAROTTES AU MIEL
YAOURT AUX FRUITS BIO	EMMENTAL	PETIT SUISSE		YAOURT VANILLE BIO
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, V, VPF)
La viande de boeuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée en plein air sous Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savoir 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 DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

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

menu végétarien

SALADE DE COEURS DE PALMIERS	CRÊPE AU FROMAGE	SANDWICH AU THON	TRIO DE MELONS	JAMBON BLANC
RADIS BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	SARDINE À L'HUILE	PASTÈQUE	RILLETES
NUGGETS DE VOLAILLE	DAHL DE LENTILLES	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE COLIN MSC À LA MAROCAINE
MACARONI BIO	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BLÉ
POÊLÉE DE LÉGUMES	FRICASSÉE D'AUBERGINES	HARICOTS PLATS	ÉPINARDS BÉCHAMEL	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS		YAOURT SUCRÉ BIO		PETIT SUISSE AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	TARTE TATIN CARAMEL DE POMMES ET CRÈME DE POMMES AU THYM DE CYRIL ET BRAHIM	FRUITS DE SAISON
LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT



AURATION, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pi-Pierre VELLAS 59300 TC



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée en plein air sous Label Rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savour 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 DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	<i>menu végétarien</i>		PAIN AUX RAISINS	
SALADE GRECQUE À LA FETA	SALADE DE POIS CHICHES	CAKE AUX OLIVES	PASTÈQUE	TABOULÉ
SALADE DE TOMATES BIO ET MAÏS	SALADE DE LENTILLES	QUICHE LORRAINE	SALADE NIÇOISE	SALADE DE PÂTES BIO
BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE	BRANDADE DE POISSON MSC	PILONS DE POULET LABEL ROUGE
RIZ	PENNE BIO	POMMES RISSOLÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS
PIPERADE	HARICOTS VERTS	COURGETTES À L'AIL	SALADE VERTE BIO	CAROTTES
GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT AUX FRUITS BIO	SAINT MORÊT	PETIT SUISSE
FLAN NAPPÉ	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FLAN AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classé A, élevée en plein air sous Label Rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savoir 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

DESSERTS DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

menu végétarien

Menu Surprise

TRANCHE DE MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE RIZ BIO	GASPACHO DE MELON	
PASTÈQUE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE POMMES DE TERRE	GASPACHO ANDALOU	
COLOMBO DE VOLAILLE	LIEU NOIR MSC À LA NIÇOISE	NUGGETS VÉGÉTARIENS	CROQUE MONSIEUR	
RIZ MADRAS	BLÉ AU THYM	BROCOLIS	SALADE VERTE BIO	
CHOUX FLEURS	RATATOUILLE	COQUILLETES BIO	CHANTENEIGE	
YAOURT VANILLE BIO	BRIE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TARTE AUX ABRICOTS	
FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU BASQUE	
FRUITS DE SAISON	ANANAS AU CARMEL	FRUITS DE SAISON		
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, V, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Clabel, A, élevée en plein air 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 variés et coupés en libre service est présente tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
	<i>menu végétarien</i> 		<i>Animation Mexique</i>	
SURIMI MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SANDWICH AU THON		CAROTTES RÂPÉES AU SÉSAME
OEUFS DURS MAYONNAISE	PIZZA	WRAP AUX CRUDITÉS		SALADE VERTE BIO AUX NOIX 
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE SUPRÊME	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	RÔTI DE DINDE SAUCE AUREO		MOULES
CHOU ROMANESCO	TOMATES PROVENÇALES BIO 	PETITS POIS CAROTTES		FRITES
BOULGOUR		POMMES DE TERRE RÔTIES		YAOURT AUX FRUITS BIO
PETIT SUISSE AUX FRUITS		FROMAGE BLANC SUCRÉ		FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	FRAISES CHANTILLY	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT

