



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 DU CHEF



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 septembre

mardi 05 septembre

mercredi 06 septembre

jeudi 07 septembre

vendredi 08 septembre

Menu végétarien



CONCOMBRE AUX FINES HERBES	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	SAUCISSON SEC	TRANCHE DE MELON	TABOULÉ
SALADE DE TOMATE BIO AU BASILIC	SALADE COMPOSÉE BIO	SAUCISSON À L'AIL	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ
STEAK HACHE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	WINGS DE POULET	CURRY DE POISSON MSC	CHIPOLATAS
FRITES	PENNE BIO	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES À LA DIJONNAISE
CAROTTES AU MIEL	BROCOLIS	AUBERGINES À LA TOMATE	BOULGOUR	BROCOLIS
EMMENTAL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT BIO
GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX ABRICOTS	FRUITS DE SAISON
GLACE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	FLAN PATISSIER	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT





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 DU CHEF



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
	<i>Menu végétarien</i>		PAIN BIO	
SALADE GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	PIZZA
COLESLAW	POIS CHICHES À L'ORIENTALE	SALADE COMPOSÉE BIO	I/2 POMELOS	TARTE AUX FROMAGES
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
ÉPINARDS BÉCHAMEL	JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ BIO SAFRANNÉ	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ	HARICOTS BEURRE
MIMOLETTE	YAOURT BIO	CHANTAILLOU	BRIE DE MEAUX	
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	ENTREMET PRALINÉ CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	FRUITS DE SAISON
LIÉGEOIS AU CAFÉ	FRUITS DE SAISON	POT DE CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	COMPOTE POMME POIRE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Données des établissements scolaires d'enseignement primaire (REP, REP+, REP2)
Les données de base et les données de base des établissements scolaires (REP, REP+, REP2)
Les données de base et les données de base des établissements scolaires (REP, REP+, REP2)
Les données de base et les données de base des établissements scolaires (REP, REP+, REP2)
Les données de base et les données de base des établissements scolaires (REP, REP+, REP2)
Les données de base et les données de base des établissements scolaires (REP, REP+, REP2)



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 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Menu végétarien</i>				
MELON	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE VERTE BIO AUX OLIVES	TARTE AUX PETITS LÉGUMES	SALADE DE QUINOA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE VERTE AU SURIMI
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	TOMATES FARCIES	CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	MOULES
CHOUX FLEURS PERSILLÉS	SEMOULE BIO	RIZ BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	Frites
	LÉGUMES COUSCOUS		COQUILLETES BIO	
	EDAM	YAOURT VANILLE BIO	KIRI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
ÎLE FLOTTANTE	FRUITS DE SAISON	PÊCHES AUX AMANDES		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Produce les étiquettes sont d'origine Française (BBC, VE, 100%)
Les produits de saison sont issus de circuits courts locaux (100% locaux)
Les produits de saison sont issus de circuits courts locaux (100% locaux)
Les produits de saison sont issus de circuits courts locaux (100% locaux)
Les produits de saison sont issus de circuits courts locaux (100% locaux)



PRODUITS BIO



PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS



PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS DU CHEF



NOUVEAUTÉS DU MOIS



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

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
	<i>Menu vegetarian</i>		MENU 2FOIS BON	PAIN COMPLET
CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVE BIO AUX ÉCLATS DE NOISETTES	SALADE VERTE VINAIGRETTE LOCALE	CAROTTES RÂPÉES
SALADE DE TOMATES BIO	PIZZA	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	MELON	RADIS BEURRE
TAJINE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX	CHILI SIN CARNE	RÔTI DE PORC BBC AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE VIERGE
BOULGOUR	RIZ BIO PILAFF	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	HARICOTS PLATS
HARICOTS VERTS AUX POIVRONS	CHOU VERT SAUCE SOJA	CAROTTES PERSILLÉES	LÉGUMINEUSES LOCALES	MACARONI BIO
YAOURT AUX FRUITS BIO		COULOMMIERS	FOURME D'AMBERT	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRUMBLE DE POMMES LOCALES	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON LOCAL	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





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 DU CHEF



NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 02 octobre

mardi 03 octobre

mercredi 04 octobre

jeudi 05 octobre

vendredi 06 octobre

PAIN AU SEIGLE

Menu végétarien



TABOULÉ AU QUINOA

COLESLAW

MACÉDOINE DE LÉGUMES

SALADE VERTE BIO AU THON



SALADE DE LENTILLES

SALADE PIÉMONTAISE

SALADE DE TOMATES BIO AUX OIGNONS ROUGES



POIREAUX VINAIGRETTE

SALADE COMPOSÉE

SALADE DE POIS CHICHES

PORC BBC AU CARAMEL

HACHIS PARMENTIER AU BOEUF BIO



PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE



FILET DE COLIN MSC BASQUAISE



NUGGETS VÉGÉTARIENS

BOULGOUR

SALADE VERTE BIO



POLENTA GRATINÉE

RIZ BIO



PENNE BIO AU BASILIC



JULIENNE DE LÉGUMES

BROCOLIS

HARICOTS PLATS À LA CRÈME D'AIL

HARICOTS BEURRE

FROMAGE BLANC

CHANTENEIGE

YAOURT AUX FRUITS BIO



EMMENTAL

YAOURT BIO À LA VANILLE



FRUITS DE SAISON

LIÉGEOIS CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON

COMPOTE POMME FRAISE

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

LIÉGEOIS VANILLE

FRUITS DE SAISON

COMPOTE POMME BANANE

FRUITS DE SAISON

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Tous les produits sont d'origine Française (FMO, SE, SVE)
Les produits sont tous issus de circuits courts (CSC) et locaux (LCL)
Les produits sont tous issus de circuits courts (CSC) et locaux (LCL)
Les produits sont tous issus de circuits courts (CSC) et locaux (LCL)
Les produits sont tous issus de circuits courts (CSC) et locaux (LCL)



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 09 octobre

mardi 10 octobre

mercredi 11 octobre

jeudi 12 octobre

vendredi 13 octobre

REPAS A THÈME
LES 5 CONTINENTS

Menu végétarien



CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	ASIE COLESLAW THAI	SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATE MAÏS	ENDIVES AUX CROUTONS	PIZZA
CHOU BLANC MAYONNAISE	EUROPE SALADE DE LÉGUMES AU CHORIZO	TABOULÉ	CAROTTES RÉMOULADE	TARTE AUX OIGNONS
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE		PANÉ FROMAGER	BRANDADE DE POISSON MSC	BOEUF AUX PETITS OIGNONS
FLAGEOLETS	AFRIQUE MAFÉ DE POULET AUX LÉGUMES	RATATOUILLE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	BLÉ SAFRANNÉ
CAROTTES SAUTÉES	RIZ	PÂTES BIO	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
PETIT SUISSE		CHANTAILLOU	CAMEMBERT	YAOURT BIO
FRUITS DE SAISON	AMÉRIQUE BROWNIE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	OCÉANIE SALADE DE FRUITS À LA VANILLE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



