



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bio/les Françaises Race à Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et sans antibiotiques.
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Coeur 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 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
	<i>Menu végétarien</i>		pain au pavot	
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PÂTES	SALADE VERTE BIO AUX OLIVES	COLESLAW THAI	VELOÛTÉ DE POTIRON
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE BLÉ	CHOU BLANC AU CURRY	ENDIVES AUX NOIX	CRÈME DE BROCOLIS À LA MOUTARDE
SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO	DAHL DE LENTILLES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE AU JUS	BRANDADE DE POISSON MSC	CHIPOLATAS
PENNE BIO	RZ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS
BROCOLIS		POMMES SAUTÉES	SALADE BIO	BRUNOISE DE LÉGUMES
YAOURT AUX FRUITS BIO	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BRIE	YAOURT BIO À LA VANILLE
FRUITS DE SAISON	ANANAS À LA GRENADINE	FLAN NAPPÉ CARMEL	MOELLEUX AUX ÉPICES ET MIEL	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIÉGEOIS AU CAFÉ	GÂTEAU BASQUE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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 : Clabel N. élevée en plein air et/ou Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor ou Savoir Occitano
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et coupés ou fibres servies 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 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
			Menu végétarien	Pain au son
MACÉDOINE MAYONNAISE BETTERAVES BIO ET MAÏS	SALADE COMPOSÉE SALADE D'AVOCATS OIGNONS ROUGES CORIANDRE	SANDWICH AU THON WRAP AUX CRUDITÉS	VELOÛTÉ DE POIS CASSÉS POTAGE CULTIVATEUR	SAUCISSON À L'AIL CHORIZO
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	MOULES	SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	CROUSTILLANT AU FROMAGE	BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES
GRATIN DE CHOUX FLEURS BLÉ	FRITES	POMME VAPEUR PETITS POIS	COQUILLETES BIO CHOU VERT SAUCE SOJA	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
CAMEMBERT	SAINTE NECTAIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		YAOURT SUCRÉ BIO
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUITS DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME BANANE	PANNA COTTA AUX MYRTILLES	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

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 antibiotiques
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Coeur 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



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



lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Délicieusement bas carbone 

CAROTTES RÉMOULADE	SALADE DE RIZ	SALADE VERTE BIO AU THON 	VELOÛTÉ DE PANAIS AU MIEL	SAUCISSON SEC
SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE 	CRÈME DE CAROTTES AU FROMAGE FRAIS	JAMBON BLANC
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 	NUGGETS DE VOLAILLE	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET LENTILLES VERTES	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	DUO DE HARICOTS	FENOUIL AUX HERBES DE PROVENCE	SALADE VERTE BIO 	POMMES RISSOLÉES
CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	BOULGOUR AU THYM	MACARONI BIO 	YAOURT BIO LOCAL	POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT BIO AU CITRON	EDAM	MIMOLETTE	YAOURT BIO LOCAL	PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	RIZ AU LAIT	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP	LIÉGEOIS AU CAFÉ		FRUITS DE SAISON
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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 : Clabel N. élevée en plein air et 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 ou fibres servies 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 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
			Menu végétarien	
BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE	PIZZA	SALADE VERTE BIO AU BLEU	VELOÛTÉ DE POTIRON	OEUFS MAYONNAISE
MÂCHE AUX CROUTONS	CRÊPE AU FROMAGE	ENDIVES AUX NOIX	SOUPE À L'OIGNON	RILLETES DE THON
POISSON MEUNIÈRE MSC ET CITRON	BOEUF VBF STROGONOFF	CORDON BLEU	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	ROUGAIL SAUCISSE
PURÉE DE POIS CASSÉS	BLÉ	POMMES SAUTÉES	PENNE BIO	RIZ SAUVAGE
CAROTTES AU MIEL	ÉPINARDS	FONDUE DE POIREAUX	BROCOLIS	HARICOTS VERTS
KIRI	YAOURT AROMATISÉ BIO	BRIE	SAINT MORËT	FROMAGE BLANC SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	FRUITS DE SAISON	POT DE CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
COMPOTE POMME POIRE	FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA SPÉCULOOS		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

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 : Clabel N. élevée en plein air et 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 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 DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Pain aux noix		Menu végétarien		
PÂTÉ DE CAMPAGNE	VELOÛTÉ DE CHOUX FLEURS	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS	ENDIVES MIMOLETTE	SALADE DE BLÉ
RILLETES	CRÈME DE BUTTERNUT AUX 4 ÉPICES	1/2 POMELOS	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	SALADE PÂTES
BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PORC AU CAMEL	POISSON FRAIS MSC CURRY LAIT DE COCO	FALAFELS SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE IVOIRE
PETITS POIS À LA PROVENÇALE	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	RIZ BIO	DUO CAROTTES PANAI	POMMES RISSOLÉES
SEMOULE BIO		CHOU ROMANESCO	COQUILLETES BIO	HARICOTS PLATS
YAOURT AUX FRUITS BIO	BÛCHE DE CHÈVRE	PETIT SUISSE SUCRÉ	CHANTAILLOU	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS AU CAMEL	TARTE COCO	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE	PÊCHE MELBA	CRÈME CATALANE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe N élevée en plein air et/ou Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor ou Savoir Occitano
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et coupés ou fibres servies est présente tous les jours



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



lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
		Menu végétarien		Pain aux raisins
BOUILLON VERMICELLE À LA TOMATE	COLESLAW	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE RIZ AU THON
CHORBA ALGÉROISE	ENDIVES AUX NOIX	TARTE AUX LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	SALADE DE PERLE DE PÂTES
MERGUEZ	HACHIS PARMENTIER AU BOEUF BIO	PASTA BIO PRIMAVERA	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	JAMBON BRAISÉ SAUCE AU MIEL
LENTILLES À LA MAROCAINE	SALADE VERTE BIO	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RÔTIÉS
CAROTTES À LA CORIANDRE			JULIENNE DE LÉGUMES AU BASILIC	CHOUX DE BRUXELLES
YAOURT BIO À LA VANILLE	TARTARE		EMMENTAL	PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	RIZ AU LAIT À L'ORANGE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE AU CAFÉ		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Clabel N. 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 coupés en libre service est présente tous les jours



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



lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Menu végétarien

VELOÛTÉ DE CAROTTES U CURRY	SALADE DE POIS CHICHES	OEUFS DURS MAYONNAISE		BETTERAVES AUX ÉCLATS DE NOISETTES
CRÈME DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES	SURIMI MAYONNAISE		MACÉDOINE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE PORC BBC AUX OLIVES	GALETTE VÉGÉTALE PROVENÇALE	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE		BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE
BLÉ PILAFF	TORTI BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES		SEMOULE BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES	ÉPINARDS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS		LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	COULOMMIERS	YAOURT AU CITRON BIO		FROMAGES VARIÉS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	FRUITS DE SAISON		ASSORTIMENT DE DESSERTS
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON		
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT

