



## RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine Française (VBF, VF, VPF)  
La viande de bœuf est Viande Française Race à Viande (VDF RVB)  
La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge.  
La viande de porc est locale et Bleu Blanc: Connu ou Saveur Occitane  
Les fruits et légumes servis crus sont à 100% 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 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Menu végétarien 				
SALADE D'HARICOTS VERTS MACÉDOINE MAYONNAISE	BOUILLON VERMICELLE VELOÛTÉ DE CHOUX FLEURS	PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSON SEC	SALADE DE POMMES DE TERRE SALADE DE RIZ	FRIAND AU FROMAGE PIZZA
CORDON BLEU	BLANQUETTE DE VEAU LABEL ROUGE 	STEAK HACHÉ DE VEAU	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	POISSON FRAIS MSC SAUCE TOMATE BASILIC 
MACARONI BIO  PETITS POIS	RIZ BIO  CAROTTES PERSILLÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE POÊLÉE DE LÉGUMES	POTIRON RÔTI	BOULGOUR CHOU ROMANESCO
KIRI	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOME NOIRE		YAOURT AUX FRUITS BIO
CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



# 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, VV, VPP)  
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 coupés en fibres servis est présente tous les jours

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
------------------	------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Férié

<b>PIQUE-NIQUE</b>	<b>PIQUE-NIQUE</b>		<b>CAROTTES RÂPÉES</b>	<b>OEUF DURS MAYONNAISE</b>
			<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>SURIMI MAYONNAISE</b>
			<b>CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON</b>	<b>RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE</b>
			<b>RIZ BIO À LA TOMATE</b>	<b>BLÉ PILAFF</b>
			<b>BRUNOISE DE LÉGUMES</b>	<b>CHOUX DE BRUXELLES</b>
			<b>GOUDA</b>	<b>PETIT SUISSE SUCRÉ</b>
			<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>
			<b>CHOU À LA CRÈME VANILLE</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>
<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS</b>				

