



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 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 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
	<i>pain au seigle</i>	<i>Menu végétarien</i>	<i>Journée de la terre</i>	
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS	SALADE DE POIS CHICHES	BETTERAVES AUX POMMES BIO LOCALES	SALADE BIO COMPOSÉE
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	SALADE MEXICAINE	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	COLESLAW
SAUTÉ DE PORC BBC AUX OLIVES	POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	FILET DE POULET LOCAL À LA CRÈME DE NOISETTES	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE
POMMES NOISETTES	TORTI BIO	HARICOTS PLATS	HARICOTS BLANCS	SEMOULE BIO
CHOU ROMANESCO	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS PLATS	POÊLÉE DE LÉGUMES AUX CHAMPIGNONS	LÉGUMES COUSCOUS
YAOURT AUX FRUITS BIO	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CANTAL	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	CARROT CAKE DU CHEF	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT

STAUATION, S.A. à Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 59300 TOU



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, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bio France 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 Cocor 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

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
----------------	----------------	-----------------	--------------	-----------------

Pain au maïs

Menu végétarien



PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	FÉRIÉ	PIZZA AU FROMAGE	TABOULÉ
RILLETES DE PORC	MACÉDOINE DE LÉGUMES		CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES		CHILI SIN CARNE	DOS DE COLIN MSC SAUCE VIERGE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO		RIZ BIO	BOULGOUR
HARICOTS BEURRE	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA		CAROTTES À LA CORIANDRE	RATATOUILLE
YAOURT AUX FRUITS BIO	CAMEMBERT			FROMAGE BLANC AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP		CHOU À LA CRÈME VANILLE	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, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée au plein air et 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

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
<i>Menu végétarien</i>	<i>. Saveurs des îles .</i>			
SALADE GRECQUE	Salade antillaise	FÉRIÉ		
CONCOMBRE VINAIGRETTE	Salade des îles aux épices douces			
PANÉ FROMAGER	Colombo de porc			
MACARONI BIO	Riz coloré			
BROCOLIS	Poêlée de légumes			
PETIT SUISSE SUCRÉ				
FRUITS DE SAISON	Gâteau à l'ananas du chef			
FRUITS DE SAISON	Tarte coco du chef			
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

 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 antibiotiques.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cœur ou Savor 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 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
			<i>Menu végétarien</i> 	<i>pain au pavot</i>
SAUCISSON SEC	SALADE DE TOMATES BIO ET POMELOS 	CONCOMBRE À LA MENTHE	TABOULÉ AU QUINOA	MELON
CHORIZO	SALADE VERTE BIO AU CROUTONS 	SALADE DE TOMATES BIO AUX OLIVES 	SALADE DE RIZ BIO 	PASTÈQUE
SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO 	MERGUEZ	ESCALOPE DE DINDE	NUGGETS VÉGÉTARIENS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
PENNE BIO 	LENTILLES À LA MAROCAINE	HARICOTS BLANCS	PURÉE DE PATATES DOUCES	BLÉ À LA TOMATE
BRUNOISE DE LÉGUMES AU BASILIC	LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES PERSILLÉES LOCALES 	DUO DE HARICOTS	ÉPINARDS AUX OIGNONS
YAOURT AU CITRON BIO	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOME NOIRE	YAOURT BIO VANILLE
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AUX MYRTILLES DU CHEF 	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	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, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Clabelle, A, élevée en plein air et sans Antibiotique.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor ou Savor Occitane
Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
Une corbeille de fruits variés et coupés en fibre 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 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

Menu végétarien

	CRÊPE AU FROMAGE FRIAND À LA VIANDE	TARTINE DE HOUMOUS DE POIS CHICHES GUACAMOLE ET NACHOS	SALADE DE PÂTES BIO SALADE DE BLÉ	DUO DE MELON ET PASTÈQUE SALADE DE TOMATES BIO BASILIC
	ROUGAIL DE POISSON MSC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	FALAFELS SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE
	RIZ BIO HARICOTS VERTS AUX OLIVES	POMMES SAUTÉES GRATIN DE CHOUX FLEURS	SEMOULE BIO CAROTTES LOCALES AU MIEL	PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS À LA PROVENÇALE
	PETIT SUISSE AUX FRUITS	SAINT MORËT	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ
	FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT À LA VANILLE DU CHEF FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE DE POMMES COMPOTE POMME POIRE	FRUITS DE SAISON FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VY, VPF)
 La viande de bœuf est Viande 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 fibres 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 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
<i>pain au son</i>		<i>Menu végétarien</i>		
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE CONCOMBRE ET MAÏS	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS	SALADE BIO COMPOSÉE
SAUCISSON À L'AIL	SALADE VERTE BIO AUX NOIX	CHOU BLANC AU CURRY	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES	CONCOMBRE AUX FINES HERBES
PORC BBC AU CARAMEL	MOULES	POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE	LASAGNES ÉPINARDS FOURME D'AMBERT AOP	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES
RIZ BIO COLORÉ	Frites	MACARONI BIO	SALADE VERTE BIO	RATATOUILLE
JULIENNE DE LÉGUMES AU SÉSAME		CHOU ROMANESCO		BOULGOUR
YAOURT AUX FRUITS BIO	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		PETIT SUISSE SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

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 Cœur ou Savor 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 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Menu végétarien</i>				
COLESLAW THAI	PIZZA	TRIO DE MELONS	SALADE DE TOMATES BIO	JAMBON BLANC
SALADE DE TOMATES BIO ET MAÏS	TARTE AUX OIGNONS	PASTÈQUE	SALADE VERTE BIO AUX OLIVES	RILLETES
CHIPOLATAS	DAHL DE LENTILLES	POISSON FRAIS À LA MAROCAINE	CORDON BLEU	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE
PURÉE DE POIS CASSÉS	RIZ BIO	BLÉ	TORTI BIO	POMMES VAPEUR
CAROTTES LOCALE À LA CIBOULETTE		FRICASSÉE D'AUBERGINES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	HARICOTS PLATS
YAOURT SUCRÉ BIO	EMMENTAL	PETIT SUISSE AUX FRUITS		YAOURT AU CITRON BIO
FRUITS DE SAISON	CHOU À LA CRÈME VANILLE	FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	ÉCLAIR AU CAFÉ	FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	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, VJ, VPF)
La viande de boeuf est Viande Bio/ste Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille: Classé A, élevée en plein air/ste Label Rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor 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

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<i>Menu des enfants</i>	<i>Menu végétarien</i>		<i>pain aux noix</i>	
SALADE DE TOMATE À LA FETA AOP	SALADE DE LENTILLES	CAKE AUX OLIVES	PASTÈQUE	TABOULÉ
TRANCHE DE MELON	SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTALE	QUICHE LORRAINE	1/2 POMELOS	SALADE DE PÂTES BIO
BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC BBC SAUCE CHARCUTIÈRE	BRANDADE DE POISSON MSC	NUGGETS DE VOLAILLE
SEMOULE BIO	PENNE BIO	POMMES RISSOLÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	FLAGEOLETS
RATATOUILLE	HARICOTS VERTS	COURGETTES BIO SAUTÉES	SALADE VERTE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE FOUETTÉ AIL ET FINES HERBES	GOUDA	YAOURT AUX FRUITS BIO	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS
GLACE CHOCOLAT ET VANILLE	ANANAS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	FLAN NAPPÉ	FRUITS DE SAISON
GLACE FRAISE VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT





RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VJ, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bio France Française Race à Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classé A, élevée au plein air sous Label rouge.
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor 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 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
		<i>Menu végétarien</i>		
		<i>. Espagne .</i>		
TRIO DE MELONS	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE RIZ BIO	Salade espagnole (salade verte, tomate, oignons rouges, olives)	SALADE DE TOMATES BIO AUX ÉCHALOTES
CONCOMBRE TZATZIKI	SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE	Pan con tomate au jambon de pays	SALADE COMPOSÉE
COLOMBO DE VOLAILLE	FILET DE LIEU NOIR MSC À LA NIÇOISE	PANÉ FROMAGER	Paëlla au poulet label rouge	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE
RIZ BIO MADRAS	BLÉ AU THYM	COQUILLETES BIO		SEMOULE BIO
CHOUX FLEURS	RATATOUILLE	BROCOLIS		LÉGUMES COUSCOUS
YAOURT BIO VANILLE	BRIE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		YAOURT SUCRÉ BIO
FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	Roscon de chocolate (gâteau au yaourt et pépites de chocolat)	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON	Churros	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, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Clabel, N. élevée en plein air sous Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor ou Savoir 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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
	<i>Menu végétarien</i>	<i>pain aux raisins</i>	<i>menu surprise</i>	
OEUFS MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SANDWICH AU THON		CAROTTES RÂPÉES AU SÉSAME
SURIMI	PIZZA	CAKE AU CHORIZO		SALADE VERTE BIO TOMATE OIGNONS
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	RÔTI DE DINDE SAUCE IVOIRE		FILET DE COLIN MSC COCO CURRY
BOULGOUR	TOMATES BIO PROVENÇALES	POMMES DE TERRE RÔTIÉS AUX HERBES		RIZ BIO AUX LÉGUMES
CHOU ROMANESCO		PETITS POIS CAROTTES		
PETIT SUISSE AUX FRUITS		TARTARE		COULOMMIERS
FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRAISES		FRUIT DE SAISON
FRUITS DE SAISON				FRUIT 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, VJ, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bio France Française Race à Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée au plein air sous Label rouge.
La viande de porc est locale et Bleu Blanc Cocor 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

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

 **MENU VÉGÉTARIEN**
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

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

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<i>Menu végétarien</i> 			<i>Bonnes vacances</i>	
BETTERAVES BIO CIBOULETTE 	CAROTTES LOCAL RÉMOULADE 	SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCISSON SEC	GASPACHO DE MELON
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE 	SALADE DE PÂTES BIO 	CHORIZO	GASPACHO ANDALOU
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	MOULES	PASTA PRIMAVERA	CROQUE MONSIEUR	BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
BOULGOUR	Frites	FENOUIL GRATINÉ	SALADE VERTE BIO 	DUO DE HARICOTS
RATATOUILLE				RIZ BIO 
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PETIT MOULÉ	YAOURT BIO VANILLE 	COMTÉ AOP 	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

MENU SOUS RESERVE D4APPROVISIONNEMENT

