



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 sous Label rouge.
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 congelés ou libre service est présentée tous les jours

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

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

lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
		<i>Menu végétarien</i> 		PAIN AUX OLIVES
SALADE DE TOMATES BIO ET MAÏS 	SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE 	MELON JAUNE	SALADE DE RIZ BIO 	CRÊPE AU FROMAGE
CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	PASTÈQUE	SALADE DE PÂTES BIO 	FLAMMEKUECHE
SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF BIO 	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	PIZZA TROIS FROMAGES	POISSON MEUNIÈRE MSC 	BOULETTES D'AGNEAU À LA CORIANDRE
PENNE BIO 	BOULGOUR	SALADE VERTE BIO 	RATATOUILLE	LÉGUMES COUSCOUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	AUBERGINES À LA TOMATE		POMMES DE TERRE RÔTIES	SEMOULE BIO 
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TARTARE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS BIO 
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU À LA CRÈME VANILLE	PÊCHE AU SIROP	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VV, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
 La volaille : Caille, Oie, Poulet ou Pigeon d'Élevage
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Oscar ou Savoir Occitano
 Les fruits et légumes servis crus sont à 70% locaux ou régionaux
 Une corbeille de fruits variés et congelés ou fibres surgelés est présente tous les jours



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



lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
			<i>Menu végétarien</i>	
SALADE GRECQUE	JAMBON BLANC	SALADE COMPOSÉE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	COLESLAW THAÏ
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SANDWICH AU THON	MELON	SALADE VERTE BIO AUX CROUTONS	RADIS BEURRE
STEAK HACHÉ DE VEAU	PORC BBC AU CARMEL	DOS DE COLIN MSC CRÈME DE BASILIC	FALAFELS SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES
POMMES SAUTÉES	BLÉ	RIZ BIO	SEMOULE BIO	MACARONI BIO
GRATIN DE CHOUX FLEURS	CAROTTES SAUTÉES	CHOU ROMANESCO	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	HARICOTS BEURRE
YAOURT BIO	BÛCHE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CHANTAILLOU	PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON	DESSERT "TOP CHEF"	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	GLACE VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	RÉALISÉ PAR LES ÉLÉMENTAIRES	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



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 - Caille, Poulet ou Pigeon est 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 MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
PAIN AUX FIGES				<i>Menu végétarien</i>
PIZZA	SALADE DE TOMATES BIO AUX OIGNONS ROUGES	SALADE D'HARICOTS VERTS AU THON	TRIO DE MELONS	TABOULÉ
FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE À LA MENTHE	SALADE DE LENTILLES	1/2 POMELOS	SALADE PIÉMONTAISE
STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	FILET DE POULET À LA NIÇOISE	CHIPOLATAS	CROUSTILLANT AU FROMAGE
GRATIN DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO	BOULGOUR	HARICOTS BLANCS	PURÉE
HARICOTS PLATS	ÉPINARDS BÉCHAMEL	GRATIN DE FENOUIL	CAROTTES PERSILLÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT BIO VANILLE	BRIE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIRI	PETIT SUISSE
FRUITS DE SAISON	ENTREMET PRALINÉ CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VV, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou labellisée.
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Oscar ou Savoir Occitano
 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 MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
<i>Menu végétarien</i>				
SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES	SAUCISSON SEC	SALADE COMPOSÉE
OEUFS MAYONNAISE	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE	SALADE DE PÂTES BIO	CHORIZO	SALADE DE TOMATES BIO À L'ÉCHALOTE
CORDON BLEU	CURRY DE VOLAILLE	TARTE AUX FROMAGES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE
COQUILLETES BIO	RIZ BIO	SALADE VERTE BIO ET TOMATES BIO	BLÉ AU THYM	POTATOES
BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES		DUO DE HARICOTS	FRICASSÉE D'AUBERGINES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VACHE QUI RIT		MORBIER AOP	FROMAGE BLANC
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ENTREMET VANILLE SPÉCULOOS	ANANAS AU SIROP	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME ABRICOT	PANNA COTTA AUX MYRTILLES	COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VV, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race à Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou labellisée.
 La viande de porc est locale et Bleu Blanc Oscar 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 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
PAIN AUX CÉRÉALES				
BETTERAVES À LA CIBOULETTE	PIQUE-NIQUE	COLESLAW	CONCOMBRE AUX FINES HERBES	
MACÉDOINE DE LÉGUMES		RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES BIO AU BASILIC	
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO		JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE BÉARNAISE	
TORTI BIO		BOULGOUR	POMMES DE TERRE RÔTIES	
RATATOUILLE		BRUNOISE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS	
PETITS SUISSES AUX FRUITS		YAOURT BIO	TOME NOIRE	
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				