



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAIROU

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

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée en plein air et/ou Label rouge
La viande de porc est locale et Blanc Breton, Concombre de Savoie 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

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
		<i>Menu végétarien</i>	<i>Repas des élèves</i>	
BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE	SALADE VERTE BIO AU THON	GASPACHO	TRANCHE DE MELON ET PASTÈQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SALADE TOMATE BIO COEURS DE PALMIERS	RADIS BEURRE	GUACAMOLE ET NACHOS		SALADE DE TOMATES BIO CIBOULETTE
BOULETTES DE BOEUF À LA CATALANE	PAËLLA AU POULET DU GERS LABEL ROUGE	PASTA PRIMAVERA	CHEESEBURGER	CORDON BLEU
POMME DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO		-	COQUILLETES BIO
DUO DE HARICOTS			FRITES	BROCOLIS
EDAM	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SURPRISE DU CHEF	YAOURT BIO AROMATISÉ
FRUITS DE SAISON BIO	FRAISES CHANTILLY	CHOU À LA CRÈME VANILLE	SUNDAE VANILLE CARMEL	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	ECLAIR AU CHOCOLAT	SUNDAE VANILLE FRAISE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROLU

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
 La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et sous Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Cœur ou Saucisse 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 MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
Menu végétarien				pain aux céréales
SALADE DE TOMATES BIO ET MAIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	FÉRIÉ	SALADE DE RIZ BIO
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	MELON JAUNE	PASTÈQUE		SALADE DE PÂTES BIO
BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES	PIZZA AU THON		POISSON MEUNIÈRE MSC
PENNE BIO	AUBERGINES À LA TOMATE	SALADE VERTE		RATATOUILLE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULGOUR			POMMES DE TERRE RÔTIÉS
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TARTARE	PETITS SUISSES AUX FRUITS		COMTÉ
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	ECLAIR AU CHOCOLAT		FRUITS DE SAISON
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU À LA CRÈME VANILLE	FRUITS DE SAISON	
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAIROU

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






Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
La volaille : Chapon A, élevée en plein air et/ou Label rouge.
La viande de porc est locale et Blanc Blanc, Concom ou Sinoeur 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**

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

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

lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet
		<i>Pique Nique</i>		<i>Menu végétarien</i> 
SALADE GRECQUE	SALADE COMPOSÉE BIO 		SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	COLESLAW THAI
SANDWICH AU THON	MELON		SALADE VERTE AUX CROUTONS	RADIS BEURRE
ESCALOPE DE VEAU AU CHEDDAR	PORC AU CARMEL		FALAFELS SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE JUS AUX PETITS LÉGUMES
POMMES SAUTEES	BLÉ		SEMOULE BIO 	MACARONI BIO 
PIPERADE	CAROTTES SAUTÉES		PETITS POIS À LA PROVENÇALE	PÂTISSON RÔTI 
YAOURT BIO SUCRÉ	BÛCHE DE CHÈVRE		BRIE	PETIT SUISSE
FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES		GLACE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	PÊCHE CRÈME ANGLAISE		GLACE	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VF, VPF)
La viande de bœuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RAV)
La volaille : Classe A, élevée en plein air et sous Label rouge.
La viande de porc est locale et Blanc Breton Cœur ou Saucisse 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



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



lundi 25 juillet	mardi 26 juillet	mercredi 27 juillet	jeudi 28 juillet	vendredi 29 juillet
pain de campagne				
				<i>Menu végétarien</i>
PIZZA MARGARITA	TABOULÉ	SALADE D'HARICOTS VERTS AU THON	TRIO DE MELONS	SALADE DE TOMATES BIO AUX OIGNONS ROUGES
PIZZA REINE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE LENTILLES	1/2 POMELOS	CONCOMBRE À LA MENTHE
STEAK HACHÉ VBF ET KETCHUP	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON	FILET DE POULET À LA NIÇOISE	CHIPOLATAS	CROUSTILLANT AU FROMAGE
PURÉE	COQUILLETES BIO	BOULGOUR	LENTILLES	POÊLÉE DE LÉGUMES POMME DE TERRE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÊLÉE DE LÉGUMES	CAROTES LOCALES AU MIEL	YAOURT BIO À LA VANILLE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	CANTADOU	KIRI	
FRUITS DE SAISON	ENTREMET PRALINÉ CHOCOLAT	GLACE VANILLE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	GLACE VANILLE FRAISE		FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Menu sous réserve d'approvisionnement



RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROI

Toutes les viandes sont d'origine française (VBF, VE, VPF)
 La viande de boeuf est Viande Bovine Française Race A Viande (VBF RBV)
 La volaille : Classe A, élevée en plein air et sous Label rouge.
 La viande de porc est locale et Blanc Breton Cœur ou Saucisse 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



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



lundi 22 août	mardi 23 août	mercredi 24 août	jeudi 25 août	vendredi 26 août
		<i>Menu végétarien</i>		pain complet
BETTERAVE BIO À LA CIBOULETTE	CAROTTES RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS	SAUCISSON SEC	SALADE COMPOSÉE
MACÉDOINE DE LÉGUMES AU SURIMI	SALADE FROMAGÈRE	SALADE DE PÂTES	CHORIZO	SALADE D'AVOCATS AUX AGRUMES
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CURRY DE VOLAILLE	TARTE AUX FROMAGES	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE
FARFALLE BIO	RIZ BIO	PURÉE DE CAROTTES	BLÉ AU THYM	POTATOES
PIPERADE	TOMATE PROVENÇALE		DUO DE HARICOTS	COURGETTES BIO ET AUBERGINES À L'AIL VIOLET DE CADOURS
GOUDA	PETIT SUISSE		MORBIER	YAOURT BIO AROMATISÉ
COMPOTE DE POMMES	FRUITS DE SAISON	ANANAS AU SIROP DE GRENADINE	TARTE BANANE COCO	FRUITS DE SAISON
COMPOTE POMME ABRICOT	FRUITS DE SAISON	POIRE AU CAMEL	TARTE AUX POMMES	FRUITS DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Menu sous réserve d'approvisionnement