

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou

PAIN AUX OLIVES



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
VELOÛTÉ DE CAROTTES	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ENDIVES AUX NOIX	COLESLAW	SALADE DE PÂTES BIO
VELOÛTÉ DUBARRY (CHOUX FLEURS)	SAUCISSON À L'AIL	SALADE VERTE BIO AUX OIGNONS ROUGES	MÂCHE AUX CROUTONS	SALADE STRASBOURGEOISE
BOULETTES DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE COLIN À LA MAROCAINE	FILET DE POULET DU GERS	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON À LA PROVENÇALE
MACARONI BIO	SEMOULE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO
HARICOTS VERTS À L'AIL	LÉGUMES COUSCOUS	COURGE RÔTIE		JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT SUCRÉ BIO	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	EMMENTAL	YAOURT BIO
FRUITS DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	FRUITS DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUITS DE SAISON
	COMPOTE POMME FRAISE			

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LABELISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. - a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477
181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
BETTERAVES BIO AUX POMMES 	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AUX NOIX 	SALADE DE CHOU ROUGE À L'INDIENNE	CRÈME DE BROCOLIS
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAKE AUX OLIVES 	CHOU BLANC AU CURRY	ENDIVES AUX AMANDES	VELOÛTÉ DE POTIRON
PILONS DE POULET DU GERS LABEL ROUGE 	TAJINE DE LÉGUMES	LIEU NOIR AUX PETITS LÉGUMES 	ASSIETTE KEBAB	POISSON MEUNIÈRE 
POMMES SAUTÉES	BOULGOUR	BLÉ	FRITES	COQUILLETES BIO 
ÉPINARDS BÉCHAMEL		HARICOTS PLATS	CAROTTES AUX ÉPICES DOUCES	FONDUE DE POIREAUX
YAOURT BIO 	PETIT MOULÉ	YAOURT BIO VANILLE 	EDAM	FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	GAUFRE	FRUITS DE SAISON
	LIÉGEOIS VANILLE			

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABÉLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










API RESTAURATION, S.A. - a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou



VÉGÉTARIEN		PAIN AUX FIGUES		
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
PIZZA	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SANDWICH AU THON	CAROTTES RÂPÉES	BOUILLON VERMICELLE
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE BLÉ	TOAST AU FROMAGE GRATINÉ	CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE	VELOÛTÉ DE CHAMPIGNONS
PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	CHIPOLATAS (PORC DE L'AVEYRON) 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	GARDIANE DE TAUREAU	FILET DE COLIN À L'OSEILLE 
PENNE BIO 	LENTILLES DU TARN À LA DIJONNAISE 	POMMES NOISETTES	RIZ BIO SAFRANNÉ 	BRUNOISE DE LÉGUMES
HARICOTS BEURRE	CHOUX FLEURS PERSILLÉS	FRICASSÉE DE CÉLERI	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	POMMES DE TERRE RÔTIES
YAOURT AROMATISÉ BIO 	TARTARE	PETIT SUISSE	COULOMMIERS	YAOURT BIO AU CITRON 
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON
	ANANAS AU SIROP			

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 











PRODUITS LABELLISÉS 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou



LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
VELOÛTÉ DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO CRÈME DE LÉGUMES	OEUFS DURS MAYONNAISE SURIMI MAYONNAISE	ENDIVES MIMOLETTE CAROTTES RÉMOULADE	SALADE DE CHOU CHINOIS SALADE COMPOSÉE AUX NEMS	SALADE VERTE BIO FROMAGÈRE  SALADE VERTE BIO AUX OLIVES 
CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON PENNE BIO  HARICOTS VERTS AUX OLIVES	COLOMBO DE POULET DU GERS  BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	NUGGETS DE BLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE POTIMARRON RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE	SAUTÉ DE PORC DE L'AVEYRON À L'ANANAS  RIZ BIO CANTONNAIS  JULIENNE DE LÉGUMES AU SÉSAME	MOULES FRITES
YAOURT SUCRÉ BIO  FRUITS DE SAISON	KIRI COMPOTE DE POMMES COMPOTE POMMES ABRICOTS	GOUDA RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT  SEMOULE AU LAIT À LA VANILLE 	SALADE DE FRUITS À LA MENTHE OEUFS AU LAIT DE COCO 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

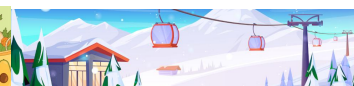
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou



PAIN AUX CEREALES



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
COLESLW THAÏ	SAUCISSON SEC	TARTE AUX LÉGUMES	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE	SALADE DE BLÉ
SALADE COMPOSÉE BIO	SARDINE À L'HUILE	TARTE AUX OIGNONS	SOUPE AU CHOU	SALADE DE PÂTES BIO
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	SAÛTE DE PORC HVE AUX OLIVES	PASTA PRIMAVERA	TRUFFADE DU CANTAL	ROUGAIL DE POISSON
SEMOULE BIO	POMMES NOISETTES	PENNE BIO	SALADE VERTE BIO	RIZ BIO
LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES À LA CIBOULETTE	BROCOLIS		HARICOTS BEURRE
YAOURT BIO	SAINT MORÊT	YAOURT VANILLE BIO		FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUITS DE SAISON	CRÊPES	FRUITS DE SAISON	GÂTEAU DE SAVOIE PAIN PERDU	FRUITS DE SAISON

PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE

RECETTE DU CHEF

PRODUITS LOCAUX













PRODUITS LABELLISÉS


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement DEJEUNER Castelmaurou

VÉGÉTARIEN		PAIN DE CAMPAGNE		
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES	BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE 	BOUILLON VERMICELLE	SALADE DE LENTILLES DU TARN 
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE QUINOA	MÂCHE AUX CROUTONS	VELOÛTÉ DE CÉLERI AU MIEL	SALADE D'HARICOTS VERTS
OEUFS BIO BROUILLÉS À LA CIBOULETTE 	FILET DE COLIN À LA CRÈME DE BASILIC 	FILET DE POULET DU GERS À LA NIÇOISE 	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE 	BRANDA DE POISSON 
POMMES RISSOLÉES	BOULGOUR	SEMOULE BIO 	HARICOTS BLANCS	SALADE VERTE BIO 
CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	CHOU BLANC BRAISÉ	CAROTTES PERSILLÉES	
YAOURT BIO 	CHANTAILLOU	PETIT SUISE AUX FRUITS	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS BIO 
FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	FRUITS DE SAISON
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP		

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS LOCAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.