








LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 04 MAI	MARDI 05 MAI	MERCREDI 06 MAI	JEUDI 07 MAI	VENDREDI 08 MAI
Betteraves bio aux échalotes 	Pâté de campagne	Salade de pois chiches (Tarn) à l'orientale 	Concombre* au fromage blanc	
Sauté de porc (Aveyron) aux olives 	Poisson meunière MSC 	Gratin de pommes de terre tomates mozzarella	Boulettes d'agneau	
Pommes noisettes 	Torti (Hte-Garonne) 	Salade verte bio 	Semoule bio 	
Chou romanesco	Haricots beurre persillés		Légumes couscous	
Yaourt bio 	Edam	Fromage blanc bio 	Brie	
Fruits frais*	Crème dessert vanille	Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 11 MAI	MARDI 12 MAI	MERCREDI 13 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Sandwich au thon		
Paupiette de veau sauce Marengo	Fricassée de poulet (Gers) aux champignons 	Filet de colin MSC sauce safranée 		
Purée de pommes de terre	Coquillettes bio 	Boulgour bio 		
Jeunes carottes glacées	Choux fleurs	Ratatouille*		
Yaourt bio à la fraise 	Camembert	Yaourt bio à la vanille 		
Fruits frais*	Compote pomme banane	Fruits frais*		

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABÉLLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

AR RESTAURATION S.A. - le Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 000 - 4 rue de Pi. Pierre VELAS 51300 TOULOUSE
















LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

			JOURNEE CULTURES DU MONDE	
LUNDI 18 MAI	MARDI 19 MAI	MERCREDI 20 MAI	JEUDI 21 MAI	VENDREDI 22 MAI
Friand au fromage	Melon*	Salade de pommes de terre aux fines herbes	THAILANDE Coleslaw à la thaï	Salade verte bio composée 
Calamars à la romaine et citron	Merguez (Aveyron) 	Rôti de porc (Aveyron) sauce moutarde 	SENEGAL Poulet (Gers) Yassa 	Moules
Blé bio au thym 	Lentilles (Hte-Garonne) à la marocaine 	Penne bio 	HAITI Riz bio aux haricots rouges (Tarn) 	Frites
Epinards béchamel	Haricots plats	Brunoise de légumes	ITALIE Poêlée italienne Carotte, tomate, poivron, basilic	
Yaourt Bio 	Emmental	Fromage blanc bio 		Yaourt Bio à la fraise 
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	ETATS-UNIS Brownie 	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

AR RESTAURATION S.A. - le Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 030 - 4 rue du Pt. Pierre VELLAS 51300 TOULOUSE






LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 25 MAI	MARDI 26 MAI	MERCREDI 27 MAI	JEUDI 28 MAI	VENDREDI 29 MAI
	Betteraves bio au sésame 	Melon jaune*	Saucisson sec	Concombre* vinaigrette
	Falafels sauce tomate	Pilons de poulet (Gers) aux herbes 	Rougail de colin MSC 	Saucisse de Toulouse (Aveyron) 
	Semoule bio	Pommes de terre rôties	Riz bio 	Haricots blancs (Tarn) 
	Légumes couscous	Brocolis	Haricots verts aux poivrons	Carottes
	Yaourt bio à la vanille	Edam	Coulommiers	Yaourt Bio 
	Fruits frais*	Flan chocolat noisettes 	Gâteau d'anniversaire 	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.















LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

			L'ITALIE	
LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
Choux fleurs vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Pizza margherita	Salade de tomates* bio mozzarella basilic 	Jambon blanc
Porc (Aveyron) au caramel 	Brandade de colin MSC 	Blésotto (blé bio) aux lentilles (Tarn) et champignons 	Lasagnes au boeuf bio 	Filet de poulet (Gers) sauce ivoire 
Riz bio cantonnais 	Salade verte bio 	Poêlée de légumes	Salade verte bio 	Pommes rissolées
Yaourt bio à la fraise 	Camembert	Fromage blanc bio 		Yaourt bio 
Fruits frais*	Crème dessert chocolat	Fruits frais*	Tiramisu	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.














LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
Emincé de chou chinois	Pastèque*	Carottes râpées à l'orange	Salade de perles de pâtes	Salade verte bio aux olives 
Chipolatas (Aveyron) 	Torti (Hte-Garonne) sauce cheddar 	Poisson frais sauce normande 	Tajine de volaille aux pruneaux	Filet de colin MSC à la niçoise 
Purée de pois cassés (Hte-Garonne) 	Epinards aux oignons	Blé bio 	Semoule bio 	Pommes vapeur
Carottes à la ciboulette		Poêlée d'aubergines*	Petits pois	Haricots beurre
Yaourt Bio vanille 		Fromage blanc Bio 	Gouda	Yaourt bio à la fraise 
Fruits frais*	Compote pomme abricot	Fraises*	Eclair chocolat	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

















LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

			REPAS FROID	
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Salade de carottes et chou pak choi	Concombre* et maïs	Oeufs mayonnaise	Salade composée 	Salade de lentilles (Tarn) 
Sauté de poulet (Gers) aux olives 	Tortellini ricotta épinards	Lieu noir MSC à la provençale 	Jambon blanc	Poisson meunière MSC 
Choux fleurs au paprika	Haricots verts	Blé bio 	Salade de riz bio 	Coquillettes bio 
Pommes sautées		Courgettes* bio et aubergines* sautées 		Julienne de légumes au sésame
Yaourt bio 	Cantal 	Fromage blanc bio 	Emmental	Yaourt bio vanille 
Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*	Gâteau d'anniversaire 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.