














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 09 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Velouté ce carottes	Pâté de campagne	Salade verte bio aux oignons rouges 	Coleslaw*	Salade de blé bio 
Boulettes de boeuf VBF sauce tomate	Filet de colin MSC à la marocaine 	Aiguillette de poulet (Gers) 	Gratin de pommes de terre au Morbier 	Sauté de porc (Aveyron) à la provençale 
Macaroni bio 	Semoule bio 	Purée de pommes de terre	Chou romanesco	Riz bio 
Haricots verts	Légumes couscous	Courge* rôtie		Julienne de légumes
Yaourt bio 	Tome noire	Fromage blanc bio 		Yaourt bio vanille 
Fruits frais*	Compote de pommes	Fruits frais*	Moelleux aux pépites de chocolat 	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



AP RESTAURATION S.A. - 4, Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lilla Métropole - 477 188 000 - 4 rue du Pt. Pierre VELLAS 31300 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

REPAS A THEME LE PRINTEMPS				
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Betteraves* bio aux pommes bio 	Salade de chou rouge* à l'indienne	Salade verte bio aux olives 	Salade printanière au quinoa	Crème de brocolis
Merguez (Aveyron) 	Frittata pommes de terre oignons aux oeufs bio 	Filet de colin MSC sauce citron 	Navarin de poulet (Gers) 	Calamars à la romaine et citron
Lentilles (Hte-Garonne) à la marocaine 	Salade verte bio 	Blé bio 	Jeunes carottes	Coquillettes bio 
Carottes à la coriandre		Haricots plats	Pommes de terre vapeur Bio 	Choux fleurs* au curry
Yaourt bio au citron 	Edam	Yaourt bio 		Fromage blanc bio 
Fruits frais*	Crème dessert chocolat	Fruits frais*	Tarte fromage blanc bigarreaux 	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

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Carottes râpées à la ciboulette	Salade d'endives* aux pommes	Pizza margherita	Salade verte Bio aux oignons rouges 	Potage de légumes
Pilons de poulet (Gers) 	Blésotto (blé Bio) aux lentilles (Hte-Garonne) et champignons 	File de colin MSC sauce safranée 	Rougail saucisse fumée	Hachis parmentier au boeuf Bio 
Pommes sautées	Haricots verts	Boulgour Bio 	Riz Bio aux petits légumes 	Salade verte Bio 
Brocolis*		Fondue de poireaux*		
Yaourt Bio vanille 	Brie		Emmental	Yaourt Bio au citron 
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	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

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 01 AVRIL	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
Salade de chou chinois au sésame	Salade verte Bio fromagère 	Jambon blanc	Velouté de choux fleurs*	Betteraves Bio aux éclats de noisettes 
Porc (Aveyron) au caramel 	Moules	Sauté de poulet (gers) aux olives 	Gratin de pâtes (Hte-Garonne) à la Fourme d'Ambert 	Filet de lieu noir MSC au basilic 
Riz Bio cantonnais 	Frites	Boulgour Bio 	Epinards aux oignons	Blé Bio 
Yaourt Bio 	Gouda	Fromage blanc Bio 	Coulommiers	Yaourt Bio vanille 
Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*	Crème dessert vanille	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



AP RESTAURATION S.A. - Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 188 000 - 4 rue du Pt. Pierre VELLAS 59100 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 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
	Bouillon vermicelle	Club sandwich au thon	Salade verte Bio 	Tarte au fromage 
	Oeufs Bio brouillés à la ciboulette 	Filet de poulet (Gers) sauce milanaise 	Colombo de poisson MSC 	Sauce bolognaise au boeuf Bio 
	Pommes rissolées	Brocolis	Riz Bio 	Penne Bio 
	Haricots plats	Polenta au basilic	Petits pois	Choux fleurs* au paprika
	Kiri	Yaourt Bio au citron 	Tome noire	Yaourt Bio 
	Compote de pommes	Fruits frais*	Gâteau d'anniversaire 	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 A THEME L'ESPAGNE

LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
Chou rouge* au fromage blanc	Crème de brocolis*	Carottes râpées	Salade ibérique (sal. verte Bio, tomates, oignons rouges, olives) 	Endives* mimolette
Tortellini ricotta épinards	Saucisse de Toulouse 	Poisson frais sauce citron 	Paëlla au poulet (Gers) 	Poisson meunière MSC et citron 
Haricots verts aux olives	Lentilles (Hte-Garonne) 	Quinoa et boulgour Bio 	Riz Bio de la paëlla 	Blé Bio au thym 
Yaourt Bio vanille 	Bûche de chèvre	Fromage blanc Bio 		Yaourt Bio 
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	Roscon de chocolate Gateau au yaourt et pépites de 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

Menu				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.