RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Betteraves bio vinaigrette	Salade de blé bio	Salade verte bio aux olives	Velouté de patates douces*	Coleslaw* à l'asiatique
Chou rouge* aux pommes	Salade de riz bio	Salade verte bio aux oignons rouges	Crème de carottes	Endives* aux croutons
Poisson meunière MSC	Penne Bio aux brocolis	Filet de poulet (Gers) Jus aux petits légumes	Parmentier de boeuf bio au potiron*	
Pommes sautées		Boulgour bio	Salade verte bio	
Haricots verts		Carottes HVE à la ciboulette		
Yaourt vanille bio	Emmental	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt bio
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	Carrot cake	Fruits frais*
Fruits frais*	Ile flottante	Fruits frais*		Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO — PÊCHE DURABLE — RECETTE DU CHEF — PRODUITS RÉGIONAUX — PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

PAIN AUX NOIX

LUNDI 09 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Crêpe au fromage	Céleri* rémoulade		Choux fleurs* vinaigrette	Velouté de légumes
Feuilleté à l'emmental	Emincé de chou chinois		Poireaux* vinaigrette	Crème de céleri* au miel
Paupiette de veau sauce moutarde	Brandade de poisson MSC		Chipolatas (Aveyron)	Gratin de pommes de terre cheddar emmental
Petits pois carottes	Salade verte bio		Haricots blancs (Tarn)	Poêlée de légumes
Blé bio			Brunoise de légumes	
Yaourt fraise bio	Edam		Camembert	Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Compote pomme banane		Crème dessert vanille	Fruits frais*
Fruits frais*	Compote de pommes		Crème dessert chocolat	Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO PÊCHE DURABLE RECETTE DU CHEF PRODUITS RÉGIONAUX PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Carottes HVE râpées	Salade d'endives* pommes noisettes	Sandwich au thon	Velouté de choux fleurs*	Salade verte bio composée
Céleri* à la graine de moutarde	Emincé de chou chinois	Sardines à l'huile	Velouté de champignons	Salade verte bio fromagère
Filet de colin MSC sauce citron	Tortellini au boeuf	Hachis parmentier végétarien	Rougail saucisse (Aveyron)	Moules
Boulgour bio	Chou romanesco*	Salade verte bio	Riz bio	Frites
Haricots plats			Carottes HVE	
Yaourt bio	Gouda	Fromage blanc bio	Brie	Yaourt bio
Fruits frais*	Moelleux aux épices	Fruits frais*	Compote de pommes	Fruits frais*
Fruits frais*	Gateau basque	Fruits frais*	Compote pomme framboise	Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO · PÊCHE DURABLE · RECETTE DU CHEF · PRODUITS RÉGIONAUX · PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

PAIN AUX RAISINS

LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Betteraves bio à la coriandre	Pizza	Endives* mimolette	Velouté de potiron*	Oeufs mayonnaise
Mâche aux croutons	Tarte fine aux champignons	Céleri* rémoulade	Soupe à l'oignon	Sardine
Calamars à la romaine et citron	Tajine de volaille	Cordon bleu	Sauce bolognaise végétarienne bio	Saucisse de Toulouse (Aveyron)
Purée de pois cassés bio	Semoule bio	Pommes de terre rôties	Penne bio	Lentilles (Hte-Garonne)
Haricots beurre	Jeunes carottes au miel	Fondue de poireaux*	Petits pois	Julienne de légumes
Yaourt vanille bio	Kiri		Chaource AOP	Yaourt bio
Fruits frais*	Compote de pommes	Entremet aux spéculoos	Gâteau d'anniversaire	Fruits frais*
Fruits frais*	Compote de poires	Entremet au chocolat		Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO — PÊCHE DURABLE — RECETTE DU CHEF — PRODUITS RÉGIONAUX — PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

PAIN AUX OLIVES

LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 01 DÉCEMBRE	MERCREDI 02 DÉCEMBRE	JEUDI 03 DÉCEMBRE	VENDREDI 04 DÉCEMBRE
Pâté de campagne	Crème de légumes	Carottes râpées	Salade verte bio composée (BIO)	Salade de blé bio (BIO)
Rillettes	Velouté de butternut*	1/2 pomelos	Salade verte bio (BIO)	Salade de pâtes bio (BIO)
Boulettes de boeuf aux champignons	Filet de colin MSC basquaise (PÊCHE DURABLE)	Rôti de porc (Aveyron) sauce moutarde (RECETTE DU CHEF)	Tortellini ricotta épinards	Fruits de mer en sauce
Coquillettes bio (BIO)	Boulgour bio aux petits légumes (BIO)	Pommes rissolées	Duo de carottes HVE et panais* (PRODUITS LABÉLLISÉS)	Riz bio (BIO)
Choux fleurs* au paprika		Chou romanesco*		Duo de haricots
Yaourt fraise bio (BIO)			Bûche de chèvre	Yaourt vanille bio (BIO)
Fruits frais*	Eclair au chocolat	Riz au lait à la vanille (RECETTE DU CHEF)	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*
Fruits frais*	Chou à la crème vanille	Oeufs au lait (RECETTE DU CHEF)	Ananas au sirop	Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO (BIO) PÊCHE DURABLE (PÊCHE DURABLE) RECETTE DU CHEF (RECETTE DU CHEF) PRODUITS RÉGIONAUX (PRODUITS RÉGIONAUX) PRODUITS LABÉLLISÉS (PRODUITS LABÉLLISÉS)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

PAIN AUX FIGUES

LUNDI 07 DÉCEMBRE	MARDI 08 DÉCEMBRE	MERCREDI 09 DÉCEMBRE	JEUDI 10 DÉCEMBRE	VENDREDI 11 DÉCEMBRE
Bouillon vermicelle	Coleslaw*	Tarte au fromage	Salade verte bio aux olives	Salade de quinoa
Chorba algéroise	Endives* aux croutons	Tarte aux brocolis	Salade verte bio au maïs	Salade de perles de pâtes
Merguez (Aveyron)	Porc (Aveyron) au caramel	Poisson frais sauce curry coco	Torti (Hte-Garonne) aux champignons*	Filet de poulet (Gers) sauce ivoire
Lentilles (Hte-Garonne) à la marocaine	Riz bio cantonnais	Boulgour bio	Gratin de choux fleurs*	Frites
Carottes HVE à la coriandre		Haricots verts		Haricots plats
Yaourt bio	Coulommiers	Fromage blanc bio		Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Crème dessert vanille	Fruits frais*	Gâteau d'anniversaire	Fruits frais*
Fruits frais*	Crème dessert chocolat	Fruits frais*		Fruits frais*
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO — PÊCHE DURABLE — RECETTE DU CHEF — PRODUITS RÉGIONAUX — PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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

RESTAURANT SCOLAIRE ELEMENTAIRE CASTELMAUROU

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

Repas de Noël

LUNDI 14 DÉCEMBRE	MARDI 15 DÉCEMBRE	MERCREDI 16 DÉCEMBRE	JEUDI 17 DÉCEMBRE	VENDREDI 18 DÉCEMBRE
Velouté de carottes au cumin	Salade mexicaine au riz bio	Surimi mayonnaise		Betteraves bio aux amandes
Crème de légumes	Salade de lentilles (Tarn)	Sardines à l'huile		Macédoine de légumes
Porc (aveyron) aux olives	Falafels sauce tomate	Beignet de colin MSC		Boulettes d'agneau à l'orientale
Blé bio	Macaroni bio	Purée de pommes de terre		Semoule bio
Brunoise de légumes	Epinards à la crème	Brocolis		Légumes couscous
Yaourt sucré bio		Fromage blanc bio		Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Compote pomme fraise	Fruits frais*		Fruits frais*
Fruits frais *	Compote pomme abricot	Fruits frais*		Fruits frais *
Corbeille de fruits frais*				

PRODUITS BIO PÊCHE DURABLE RECETTE DU CHEF PRODUITS RÉGIONAUX PRODUITS LABÉLLISÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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