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 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
Poisson meunière MSC	Penne Bio aux brocolis	Filet de poulet (Gers) Jus aux petits légumes	Parmentier de boeuf bio au potiron*	
Pommes sautées Haricots verts		Boulgour bio Carottes HVE à la ciboulette	Salade verte bio	
Yaourt vanille bio	Emmental	Fromage blanc bio	Mimolette	Yaourt bio
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	Carrot cake	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

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 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Crêpe au fromage	Céleri* rémoulade		Choux fleurs* vinaigrette	Velouté de légumes
Paupiette de veau sauce moutarde	Brandade de poisson MSC		Chipolatas (Aveyron)	Gratin de pommes de terre cheddar emmental
Petits pois carottes Blé bio	Salade verte bio		Haricots blancs (Tarn) Brunoise de légumes	Poêlée de légumes
Yaourt fraise bio	Edam		Camembert	Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Compote pomme banane		Crème dessert vanille	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 31100 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 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
Filet de colin MSC sauce citron	Tortellini au boeuf	Hachis parmentier végétarien	Rougail saucisse (Aveyron)	Moules
Boulgour bio Haricots plats	Chou romanesco*	Salade verte bio	Riz bio Carottes HVE	Frites
Yaourt bio	Gouda	Fromage blanc bio	Brie	Yaourt bio
Fruits frais*	Moelleux aux épices	Fruits frais*	Compote de pommes	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 31100 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 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
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*

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 31100 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 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	Salade de blé bio
Boulettes de boeuf aux champignons	Filet de colin MSC basquaise	Rôti de porc (Aveyron) sauce moutarde	Tortellini ricotta épinards	Fruits de mer en sauce
Coquillettes bio Choux fleurs* au paprika	Boulgour bio aux petits légumes	Pommes rissolées Chou romanesco*	Duo de carottes HVE et panais*	Riz bio Duo de haricots
Yaourt fraise bio			Bûche de chèvre	Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Eclair au chocolat	Riz au lait à la vanille	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*

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

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 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
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*

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

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 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
Porc (aveyron) aux olives	Falafels sauce tomate	Beignet de colin MSC		Boulettes d'agneau à l'orientale
Blé bio Brunoise de légumes	Macaroni bio Epinards à la crème	Purée de pommes de terre Brocolis		Semoule bio Légumes couscous
Yaourt sucré bio		Fromage blanc bio		Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Compote pomme fraise	Fruits frais*		Fruits frais*

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