



LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROY

Les vinaigrettes et sauces sont
élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 31 AOÛT	MARDI 01 SEPTEMBRE	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
	Pastèque*	Pâté de campagne	Salade de chou blanc *	Taboulé (semoule bio) 
	Steak haché VBF sauce napolitaine	Filet de poulet (Gers) Jus aux petits légumes 	Rougail de poisson MSC 	Chipolatas (Aveyron) 
	Frites	Purée de pommes de terre	Riz bio 	Lentilles (Hte-Garonne) à la dijonnaise 
	Haricots verts	Fricassée d'aubergines*	Poêlée de légumes	Carottes
	Kiri	Yaourt sucré bio 	Emmental	Yaourt fraise bio 
	Glace vanille fraise (petit pot)	Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*

API RESTAURATION, S.A. 4, Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELAS 59000 TOULOUSE

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 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	MERCREDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
Salade de tomates* bio et concombre* 	Pizza	Sandwich au thon	Trio de melons*	Salade de lentilles (Tarn) 
Boulettes de boeuf VBF aux champignons	Gratin de pâtes (Hte-Garonne) Tomate mozzarella	Colin MSC au coulis de poivrons 	Sauté de porc (Aveyron) aux olives 	Poisson meunière MSC et citron 
Pommes de terre vapeur Julienne de légumes	Epinards béchamel 	Riz bio safrané  Chou romanesco	Blé bio au thym  Petits pois	Haricots beurre Pommes persillées
Yaourt vanille bio 		Fromage blanc bio 	Brie de Meaux 	Yaourt sucré bio 
Fruits frais*	Compote pomme abricot	Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*

API RESTAURATION, S.A. - 4, Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Dr Pierre VELAS 31000 TOULOUSE

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELISÉS 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROY

Les vinaigrettes et sauces sont
élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
Concombre* vinaigrette	Friand au fromage	Salade de quinoa	Salade de pastèque* et tomates* bio au basilic 	Salade verte bio composée 
Chili sin carne (égréné végétal bio) 	Tajine de volaille	Quiche jambon Emmental	Sauce bolognaise au boeuf bio 	Moules
Riz bio 	Semoule bio 	Salade verte bio 	Torti bio 	Frites
Carottes à la coriandre	Légumes couscous		Haricots verts	
Yaourt fraise bio 		Kiri	Edam	Yaourt vanille bio 
Fruits frais*	Crème dessert vanille	Fruits frais*	Gâteau d'anniversaire 	Fruits frais*

API RESTAURATION, S.A. 4 Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELAS 59000 TOULOUSE

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



LES 4 COLLINES MATERNELLE CASTELMAUROY

Les vinaigrettes et sauces sont élaborées sur place

* Fruits et légumes de saison

Le pain est disponible en accès libre

LA PROVENCE

LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Betteraves bio aux amandes 	Salade niçoise	Salade verte bio au maïs 
Emincé de porc (Aveyron) aux oignons 	Torsades (Hte-Garonne) aux brocolis 	Filet de colin MSC sauce vierge 	Poulet (Gers) à la provençale 	Beignets de poisson MSC 
Boulgour bio 		Blé bio 	Ratatouille	Gratin de choux fleurs
Haricots beurre		Haricots plats	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
Yaourt sucré bio 	Bûche de chèvre	Fromage blanc bio 		Yaourt fraise bio 
Fruits frais*	Compote de pommes	Fruits frais*	Moelleux aux abricots 	Fruits frais*

API RESTAURATION, S.A. 4, Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELAS 51000 TOULOUSE

- 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 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
Taboulé au boulgour bio 	Salade verte bio aux olives 	Pizza margherita	Coleslaw	Pâté de campagne
Sauté de porc (Aveyron) à la moutarde 	Filet de colin MSC basquaise 	Nuggets de blé Ketchup maison	Tartiflette au Reblochon 	Sauce aux fruits de mer
Blé pilaff	Riz bio 	Purée de pommes de terre	Salade verte bio 	Duo de haricots
Julienne de légumes	Haricots plats	Poêlée de légumes		Penne bio 
Yaourt vanille bio 	Emmental	Fromage blanc bio 		Yaourt sucré bio 
Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	Fruits frais*	Compote pomme banane	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

LES ANTILLES

LUNDI 05 OCTOBRE	MARDI 06 OCTOBRE	MERCREDI 07 OCTOBRE	JEUDI 08 OCTOBRE	VENDREDI 09 OCTOBRE
Chou rouge* à l'asiatique	Carottes râpées à la coriandre	Salade de pommes de terre	Salade antillaise	Oeufs durs mayonnaise
Merguez (Aveyron) 	Fricassée de poulet (Gers) 	Coquillettes bio aux champignons 	Colombo de porc (Aveyron) 	Brandade de colin MSC 
Pommes sautées	Boulgour bio 	Petits pois à la provençale	Riz bio aux haricots rouges et petits légumes 	Salade verte bio 
Carottes persillées	Chou romanesco			
Yaourt fraise bio 	Coulommiers	Fromage blanc bio		Yaourt vanille bio 
Fruits frais*	Crème dessert chocolat	Fruits frais*	Gâteau à l'ananas 	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. 4, Direction et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 881 010 - 4 rue du Pr
Pierre VELLAS 31 300 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 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Betteraves bio aux échalotes 	Salade de riz bio 	Céleri à la graine de moutarde	Velouté de carottes	Pizza margherita
Paupiette de veau sauce Marengo	Poisson meunière MSC 	Boulettes d'agneau au curry	Gratin de poisson MSC aux épinards et pommes de terre 	Falafels sauce tomate
Blé bio coloré 	Torti (Hte-Garonne) 	Semoule bio 		Boulgour bio 
Brocolis	Carottes à la ciboulette	Poêlée de légumes		Haricots verts aux olives
Yaourt sucré bio 	Kiri	Edam	Brie	Yaourt fraise bio 
Fruits frais*	Cocktail de fruits au sirop	Riz au lait au chocolat 	Gâteau d'anniversaire 	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.