













## 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		REPAS FROID	MENU SURPRISE	
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Gaspacho de pastèque*	Coleslaw	Sandwich fromage frais concombre*		Taboulé ( semoule bio ) 
Saucisse de Toulouse ( Aveyron )	Boulettes d'agneau à l'indienne	Frittata ( oeufs bio ) oignons pommes de terre 		Colombo de colin MSC 
Salade de blé bio 	Semoule bio  Curry de légumes	Salade verte bio 		Riz bio aux petits légumes 
Yaourt bio à la fraise 	Camembert	Fromage blanc bio 		Yaourt bio 
Fruits frais*	Glace vanille fraise	Fruits frais*		Fruits frais*

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

REPAS FROID				
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
Saucisson sec	Concombre* aux fines herbes	Pizza margherita	Melon*	Salade de riz bio
Filet de colin MSC tomate basilic 	Rôti de porc	Blésotto ( blé bio ) aux champignons 	Moules 	Croque monsieur
Boulgour bio  Ratatouille*	Salade de pâtes bio 	Brocolis	Frites	Salade verte bio
Yaourt bio au citron 	Brie	Fromage blanc bio 	Comté 	Yaourt bio à la vanille 
Fruits frais*	Salade de fruits	Fruits frais*	Glace vanille chocolat	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

REPAS FROID				
LUNDI 06 JUILLET	MARDI 07 JUILLET	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
Carottes râpées à la ciboulette	Salade verte bio composée 	Gaspacho de melons*	Salade de lentilles ( Tarn ) 	Croque monsieur 
Sauce bolognaise végétarienne	Rôti de dinde	Rougail de colin MSC 	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière MSC 
Penne bio  Haricots verts persillés	Taboulé au boulgour bio 	Riz bio  Fricassée d'aubergines*	Semoule bio  Légumes couscous	Ratatouille* Pommes de terre rôties
Fromage blanc bio 	Coulommiers	Yaourt bio	Gouda	Yaourt Bio à la vanille 
Fruits frais*	Ananas au sirop	Fruits frais*	Tarte aux pommes 	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABELLISÉS 

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 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
Pastèque*		Pâté de campagne	Salade de perles de pâtes	Coleslaw à l'asiatique 
Porc (Aveyron) au caramel 		Colin MSC à la crème de ciboulette 	Tarte au fromage	Filet de poulet ( Gers ) au jus 
Riz Bio cantonnais 		Blé bio  Chou romanesco	Salade verte bio 	Torsade bio  Petits pois à la provençale
Bûche de chèvre		Fromage blanc Bio 		Yaourt Bio à la fraise 
Fruits frais*		Fruits frais*	Mousse au chocolat 	Fruits frais*

PRODUITS BIO 

PÊCHE DURABLE 

RECETTE DU CHEF 

PRODUITS RÉGIONAUX 

PRODUITS LABÉLISÉS 

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 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
Concombre* à la menthe	Carottes râpées	Salade de chou chinois	Pizza margherita	Salade de riz bio 
Chipolatas ( Aveyron ) 	Calamars à la romaine et citron 	Crumble de courgettes* bio tomate fromage de chèvre 	Colin MSC sauce vierge 	Cake jambon emmental
Haricots blancs ( Tarn )  Carottes	Coquillettes bio Epinards béchamel		Boulgour bio au thym  Duo de haricots	Salade verte bio 
Yaourt bio 	Mimolette	Yaourt Bio à la vanille 	Emmental	Fromage blanc bio 
Fruits frais*	Compote de pommes	Beignet chocolat noisettes	Glace vanille fraise	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. | Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477181 00 - 4 rue de la Pierre Vella - 53130 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 FROID	
LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
Surimi mayonnaise	Salade de carottes aux raisins	Salade de pâtes bio 	Concombre* vinaigrette	Salade d'haricots verts
Cordon bleu	Boulettes de boeuf à la catalane	Croque fromage	Colin MSC basquaise 	Poulet (Gers ) sauce aigre douce 
Macaroni bio  Brocolis	Potatoes Aubergines* sautées à l'ail	Salade verte bio 	Riz bio  Haricots plats	Blé bio  Julienne de légumes au sésame
Yaourt bio à la fraise 	Coulommiers		Bûche de chèvre	Fromage blanc bio 
Fruits frais*	Compote pomme fraise	Riz au lait à la vanille 	Gâteau d'anniversaire 	Fruits frais*

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à l'adresse et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477181 00 - 4 rue de la Pierre Vella - S 3300 TOULOUSE