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 AU MAÏS

LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Choux fleurs vinaigrette	Carottes rémoulade	Mâche aux croutons	Bouillon vermicelle	Crêpe au fromage
Betteraves bio à la ciboulette	Chou blanc* aux pommes	Endives*	Crème de brocolis	Quiche lorraine
Steak haché de veau sauce tomate	Rôti de porc (Aveyron) sauce charcutière	Filet de poulet (Gers) pané aux corn flakes	Lasagnes végétariennes	Filet de colin MSC sauce curry
Pommes sautées	Penne bio	Purée de pommes de terre et céleri rave	Salade verte bio	Boulgour bio
Brunoise de légumes	Haricots verts			Chou romanesco
Yaourt vanille bio	Mimolette	Fromage blanc bio	Camembert	Yaourt sucré bio
Fruits frais*	Entremet vanille spéculoos	Fruits frais*	Compote de pommes	Fruits frais*
Fruits frais*	Entremet chocolat noisettes	Fruits frais*	Compote de poires	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 31500 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 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Saucisson sec	Sandwich au thon	Salade composée bio	Coleslaw thaï	Velouté de potiron
Pâté de foie	Tartine de tapenade d'olives noires	Salade verte bio aux oignons rouges	Chou rouge* au miel	Velouté de carottes
Calamars à la romaine	Saucisse de Toulouse (Aveyron)	Poisson frais sauce normande	Riz bio sauté aux légumes croquants	Nuggets de blé
Farfalle bio	Lentilles (Tarn)	Blé bio	et poulet (Gers)	Haricots blancs (Tarn) à la tomate
Choux de Bruxelles	Carottes persillées	Courge rôtie		Brocolis
Yaourt fraise bio	Tome noire	Fromage blanc bio	Edam	Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Ile flottante	Fruits frais*	Tarte aux pommes	Fruits frais*
Fruits frais*	Crème anglaise	Fruits frais*	Panna cotta coulis de fraises	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 31500 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 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Choux fleurs vinaigrette	Carottes rémoulade	Mâche aux croutons	Bouillon vermicelle	Crêpe au fromage
Steak haché de veau sauce tomate	Rôti de porc (Aveyron) sauce charcutière	Filet de poulet (Gers) pané aux corn flakes	Lasagnes végétariennes	Filet de colin MSC sauce curry
Pommes sautées Brunoise de légumes	Penne bio Haricots verts	Purée de pommes de terre et céleri rave	Salade verte bio	Boulgour bio Chou romanesco
Yaourt vanille bio	Mimolette	Fromage blanc bio	Camembert	Yaourt sucré bio
Fruits frais*	Entremet vanille spéculoos	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 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 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Saucisson sec	Sandwich au thon	Salade composée bio	Coleslaw thaï	Velouté de potiron
Calamars à la romaine	Saucisse de Toulouse (Aveyron)	Poisson frais sauce normande	Riz bio sauté aux légumes croquants et poulet (Gers)	Nuggets de blé
Farfalle bio Choux de Bruxelles	Lentilles (Tarn) Carottes persillées	Blé bio Courge rôtie		Haricots blancs (Tarn) à la tomate Brocolis
Yaourt fraise bio	Tome noire	Fromage blanc bio	Edam	Yaourt vanille bio
Fruits frais*	Ile flottante	Fruits frais*	Tarte aux 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 VEILLAS 31300 TOULOUSE