

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

lundi 20 avril

mardi 21 avril

mercredi 22 avril

jeudi 23 avril

vendredi 24 avril

CLAE - Vacances Scolaires



OEUF MIMOSA	MOUSSE DE BETTERAVES*	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ DE RADIS*	CHOU BLANC* SAUCE COLESLAW
POULET LOCAL FAÇON MARBELLA	EMINCÉ DE POIS BLÉ FAÇON KEBAB	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH	FISH
FILET DE POISSON MSC PROVENÇAL		CURRY D'HARICOTS ROUGES		
SEMOULE HVE	HARICOTS VERTS* À L'AIL DU CHEF	PURÉE DE PATATE DOUCE	FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME	AND CHIPS
EMMENTAL*	YAOURT FERMIER*	GOUDA*	FROMAGE BLANC À LA VANILLE*	KIRI*
COMPOTE DE FRUIT*	FRUIT DE SAISON*	CRÈME DESSERT	CAKE CHEVALIER DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS*
Goûter				

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

lundi 27 avril

mardi 28 avril

mercredi 29 avril

jeudi 30 avril

vendredi 01 mai

CLAE - Vacances Scolaires



CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE* À LA BULGARE	RADIS* ROSE ET BEURRE	MORTADELLE & CORNICHON	BETTERAVES* VINAIGRETTE
			CAROTTES RÂPÉES* VINAIGRETTE	
CORDON BLEU	BOULETTES THAÏ SAUCE TOMATE DU CHEF	SAUCISSE DE TOULOUSE	LASAGNES DU CHEF	BRANDA DE POISSON MSC DU CHEF
CORDON BLEU VÉGÉ		OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE POISSON MSC DU CHEF	
CAROTTES* LOCALES FAÇON VICHY DU CHEF	RIZ HVE	LENTILLES* ET CAROTTES* LOCALES CUISINÉES	SALADE VERTE* LOCALE	SALADE VERTE* LOCALE
YAOURT FERMIER*	TOMME BLANCHE*	YAOURT CAZAUBON*	YAOURT FERMIER*	ST PAULIN*
FRUIT DE SAISON*	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF	POMME* LOCALE AU FOUR	COMPOTE DE FRUIT	SALADE DE FRUIT
Goûter				

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

lundi 04 mai

mardi 05 mai

mercredi 06 mai

jeudi 07 mai

vendredi 08 mai

lundi 04 mai		mardi 05 mai		mercredi 06 mai		jeudi 07 mai		vendredi 08 mai	
						VÉGÉTARIEN		FÉRIÉ 	
CÉLERI* RÉMOULADE	CONCOMBRE* VINAIGRETTE	SALADE VERTE* LOCALE VINAIGRETTE	CHOU BLANC* AU FROMAGE BLANC AU CURRY DU CHEF						
STEAK HACHÉ	ROUGAIL SAUCISSE LOCALE DU CHEF	CUISSE DE POULET AUX HERBES	GALETTE DE LENTILLES						
CORODN BLEU VÉGÉ	FALAFEL	POISSON MEUNIÈRE							
FRITES	RIZ PILAF	CHOU-FLEUR* EN GRATIN	MACARONIES HVE						
BRIE*	YAOURT FERMIER*	COMTÉ*	TOMME NOIRE*						
FRUIT DE SAISON*	GÂTEAU AU YAOURT À LA VANILLE DU CHEF	LIÉGEOIS	COMPOTE DE FRUITS*						
Goûter									

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Restaurant Scolaire École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

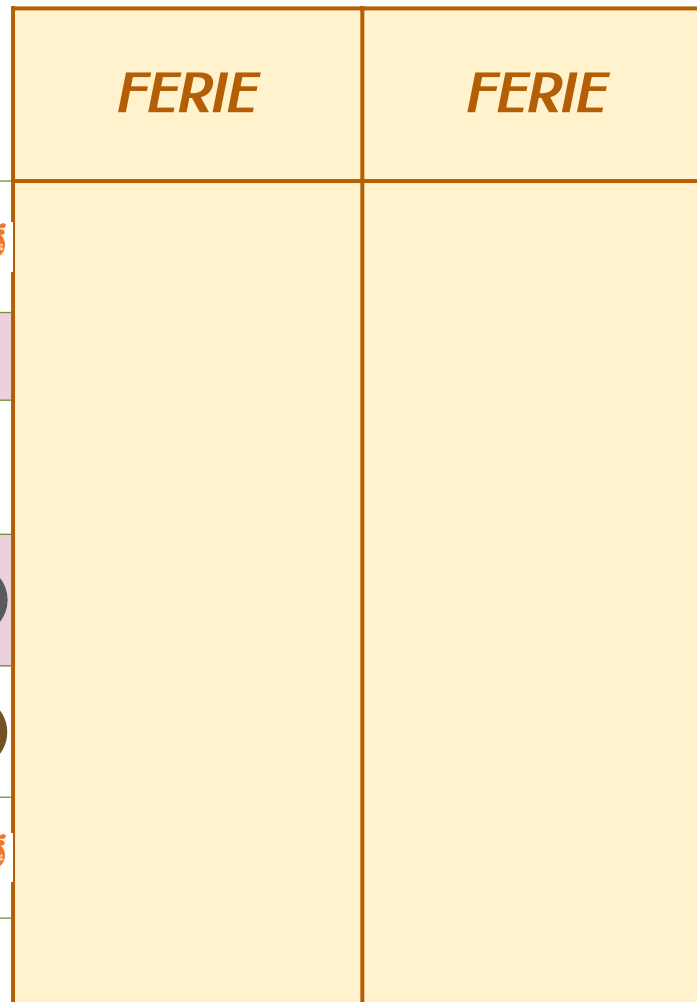
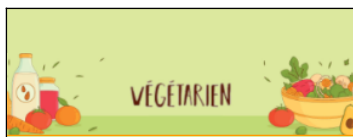
lundi 11 mai

mardi 12 mai

mercredi 13 mai

jeudi 14 mai

vendredi 15 mai



SALADE DE MAÏS*	RADIS* BEURRE	MACÉDOINE* MAYONNAISE
PILON DE POULET LOCALS	PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES	STEACK HACHÉ DE VEAU
NUGGETS VÉGÉ		DAHL DE LENTILLES CORAIL
GRATIN D'ÉPINARDS*	SALADE VERTE* LOCALE	CAROTTES* LOCALES BRAISÉES
GOUDA*	YAOURT FERMIER*	EDAM*
COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON*	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

Goûter

Goûter

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef

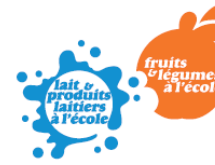


Poisson MSC



* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire



Aide UE à destination des écoles

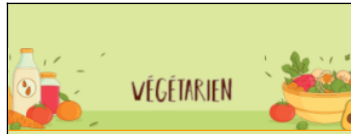
lundi 18 mai



















mardi 19 mai

mercredi 20 mai

jeudi 21 mai

vendredi 22 mai



	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE 	CÉLERI* RÉMOULADE 	OEUF DUR MAYONNAISE	CONCOMBRE* VINAIGRETTE 
CARBONARA	OMELETTE AU CHEDDAR 	ESCALOPE DE PORC SAUCE CURRY DU CHEF	POULET PANÉ DU CHEF 	FILET DE HOKI MSC SAUCE À LA CAROTTE 
CARBONARA AUX POISSONS		CURRY VÉGÉTARIEN 	POISSON PANÉ	
TORTIS HVE 	NAVETS* CARAMÉLISÉS DU CHEF 	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS* À L'AIL 	POMMES DE TERRE SAUTÉES
YAOURT FERMIER* 	EMMENTAL* 	YAOURT FERMIER* 	GOUDA* 	ST NECTAIRE* 
FRUIT DE SAISON* 	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME AUX OEUFS	BROWNIE DU CHEF 	COMPOTE DE FRUIT* 

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC

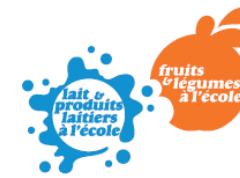


API RESTAURATION, S.A. 3 Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE


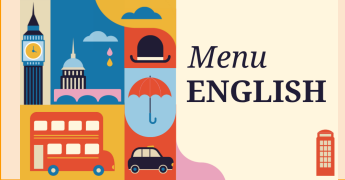

















* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



le UE à destination des école

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Pentecôte		 VÉGÉTARIEN			 Menu ENGLISH
 <p>Lundi de Pentecôte</p>	BETTERAVES* VINAIGRETTE 	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE 	TABOULÉ DE RADIS* 	CHOU BLANC* SAUCE COLESLAW 	
	EMINCÉ DE POIS BLÉ FAÇON KEBAB 	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 	FISH	
		CURRY D'HARICOTS ROUGES 			
	HARICOTS VERTS* À L'AIL DU CHEF 	PURÉE DE PATATE DOUCE	FONDUE D'ÉPINARDS À LA CRÈME 	AND CHIPS	
	YAOURT FERMIER* 	GOUDA* 	FROMAGE BLANC À LA VANILLE* 	KIRI* 	
	FRUIT DE SAISON* 	CRÈME DESSERT	CAKE DU CHEF 	CHEESE CAKE	
	Goûter				

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC






























** fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles*

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
					
CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE* À LA BULGARE 	RADIS* ROSE ET BEURRE 	MORTADELLE & CORNICHON 	BETTERAVES* VINAIGRETTE 	
			CAROTTES RÂPÉES* VINAIGRETTE 		
CORDON BLEU	BOULETTES THAÏ SAUCE TOMATE DU CHEF 	SAUCISSE DE TOULOUSE 	LASAGNES DU CHEF 	BRANDADE DE POISSON MSC DU CHEF 	
CORDON BLEU VÉGÉ 		OMELETTE AU FROMAGE 	LASAGNES DE POISSON MSC DU CHEF 		
CAROTTES* LOCALES FAÇON VICHY DU CHEF 	RIZ HVE 	LENTILLES* ET CAROTTES* LOCALES CUISINÉES 	SALADE VERTE* LOCALE 	-	
YAOURT FERMIER* 	TOMME BLANCHE* 	YAOURT CAZAUBON* 	YAOURT FERMIER* 	ST PAULIN* 	
FRUIT DE SAISON* 	COMPOTE DE FRUIT 	POMME* LOCALE AU FOUR 	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF 	SALADE DE FRUIT	
Goûter					

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



** fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles*

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
			VÉGÉTARIEN	
CÉLÉRI* RÉMOULADE 	CONCOMBRE* VINAIGRETTE 	SALADE VERTE* LOCALE VINAIGRETTE 	CHOU BLANC* AU FROMAGE BLANC AU CURRY DU CHEF 	FRIAND AU FROMAGE
STEAK HACHÉ	ROUGAIL SAUCISSE LOCALE DU CHEF 	CUISSE DE POULET AUX HERBES 	GALETTE DE LENTILLES 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CRÈME 
CORODN BLEU VÉGÉ 	FALAFEL 	POISSON MEUNIÈRE		
FRITES	RIZ PILAF 	CHOU-FLEUR* EN GRATIN 	MACARONIES HVE 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS* 
BRIE* 	YAOURT FERMIER* 	COMTÉ* 	TOMME NOIRE* 	PETIT SUISSE NATURE* 
FRUIT DE SAISON* 	COMPOTE DE FRUIT	LIÉGEOIS 	GÂTEAU AU YAOURT À LA VANILLE DU CHEF 	PÊCHE AU SIROP
Goûter				

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC





















** fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles*

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
		 VÉGÉTARIEN		 Menu des enfants	
	SALADE DE MAÏS* 	RADIS* BEURRE 	MACÉDOINE* MAYONNAISE 	FEUILLETÉ	SALADE DE TOMATES
	PILON DE POULET LOCALS 	PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES 	STEACK HACHÉ DE VEAU	CHEESE BURGER	CALAMAR À LA ROMAINE
	NUGGETS VÉGÉ 		DAHL DE LENTILLES CORAIL 	FISH BURGER 	
	GRATIN D'ÉPINARDS* 	SALADE VERTE* LOCALE 	CAROTTES* LOCALES BRAISÉES 	FRITES	PETIT POIS* CUISINÉS
	GOUDA* 	YAOURT FERMIER* 	EDAM* 	POMME* 	EMMENTAL* 
	COCKTAIL DE FRUIT	FRUIT DE SAISON* 	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT FERMIER* 	FLAN NAPPÉ CAMEL
Goûter					

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



** fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles*

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



Aide UE à destination des écoles

lundi 22 juin

mardi 23 juin

mercredi 24 juin

jeudi 25 juin

vendredi 26 juin

						jeudi 25 juin		vendredi 26 juin	
						VÉGÉTARIEN			
SALADE DE TOMATES* VINIAGRETTE		PASTÈQUE*		MACÉDOINE* DE LÉGUMES		MELON CHARENTAIS*		COLESLAW*	
ECHINE DE PORC GRILLÉ AU JUS DE PROVENCE		LASAGNES DU CHEF		GRATIN DE POISSON MSC		GNOCCHI MOZZARELA ET TOMATE		POISSON PANÉ	
FILET DE POISSON MSC PROVENÇAL		LASAGNES VÉGÉ							
PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF		SALADE VERTE*		CHOU FLEUR RÔTI*		SALADE VERTE*		RIZ AU JUS	
EMMENTAL*		YAOURT FERMIER*		SAINT-NECTAIRE AOP		TOMME BLANCHE*		COMTÉ*	
COMPOTE DE POMME ABRICOT		FRUIT DE SAISON*		YAOURT FERMIER*		SALADE DE FRUITS		GÂTEAU AU CHOCOLAT	
Goûter									

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Mairie de
CASTELGINEST

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



de UE à destination des écoles

lundi 29 juin

mardi 30 juin

mercredi 01 juillet

jeudi 02 juillet

vendredi 03 juillet

						jeudi 02 juillet			
						VÉGÉTARIEN			
SALADE COMPOSÉE		PAMPLEMOUSSE*		RADIS* & BEURRE		CAROTTES RÂPÉES* VINAIGRETTE		FEUILLETÉ AU FROMAGE	
SAUCISSE DE TOULOUSE		STEAK HACHÉ		GRATINS DE COURGETTES ET POULET		HACHI PARMENTIER DE LENTILLES LOCALES		FILET DE LIEU MSC SAUCE AU BEURRE	
SAUCISSE VÉGÉ		CORDON BLÉ VÉGÉ		OMELETTE AU FROMAGE					
LENTILLES LOCALES FAÇON GRAND MÈRE		RATATOUILLE		-		SALADE VERTE*		SEMOULE	
EDAM BIO*		PETIT SUISSE SUCRÉ*		YAOURT BIO*		CAMEMBERT*		MIMOLETTE*	
ANANAS AU SIROP		COMPOTE POMME, FRAISES & FRAMBOISES		SALADE DE FRUITS		PANNA COTTA À L'ABRICOT		FRUIT DE SAISON	
Goûter									

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Mairie de
CASTELMAJEST

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire

École maternelle Jules Verne



de UE à destination des écoles

lundi 06 juillet

mardi 07 juillet


















mercredi 08 juillet

jeudi 09 juillet

vendredi 10 juillet

Centre de Loisirs - Vacances d'été



SALADE DE TOMATES, MAÏS ET EMMENTAL* 	TABOULÉ À LA MENTHE	CONCOMBRE* FETA 	MELON CHARENTAIS* 	SALADE D'HARICOTS VERTS
ESCALOPE MILANAISE	TOMATES FARCIES	TORTILLA ESPAGNOLE 	PÂTES CARBONARA	BRANDADE DE MORUE DU CHEF 
GALETTE DE LENTILLES 	FALAFEL 	POISSON MEUNIÈRE 		
DUO DE COURGETTES & POIVRONS SAUTÉS	RIZ HVE	PIPERADE DU CHEF 	TOMBÉE DE CHAMPIGNONS	SALADE VERTE* 
GOUDA* 	EMMENTAL* 	YAOURT FERMIER* 	FROMAGE BLANC* 	KIRI* 
COMPOTE POMME COING	MOUSSE AU CHOCOLAT	PASTÈQUE* 	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	GÂTEAU AU YAOURT & POMME 
Goûter				

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Mairie de
CASTELMAIR

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire École maternelle Jules Verne



de UE à destination des écoles

lundi 13 juillet

mardi 14 juillet

mercredi 15 juillet

jeudi 16 juillet

vendredi 17 juillet

Centre de Loisirs - Vacances d'été

CHOUX FLEUR* SAUCE COCKTAIL 		SALADE DE CONCOMBRE* 	MELON CHARENTAIS* 	SALADE VERTE* ET EMMENTAL 
CHILI CON CARNE 		BOLOGNAISE	CUISSE DE PINTADE LOCALE 	NUGGETS DE POISSON
FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE 		SAUCISSE BLÉ POIS 		
RIZ AU JUS		PENNE HVE	GRATIN D'AUBERGINES DU CHEF 	GRATIN DE MACARONIES
YAOURT FERMIER* 		BRIE* 	YAOURT FERMIER* 	CARRÉ FRAIS* 
FRUIT DE SAISON 		COMPOTE POMME BANANE VANILLE	BROWNIE	PÊCHE RÔTIE
Goûter				

Légende

Repas Végétarien 

Label 

Produits BIO 

Sans Viande 

Produits régionaux 

Du chef 

Poisson MSC 

Mairie de
CASTELMAÏNEST

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restaurant Scolaire École maternelle Jules Verne



de UE à destination des écoles

lundi 20 juillet

mardi 21 juillet

mercredi 22 juillet

jeudi 23 juillet

vendredi 24 juillet

Centre de Loisirs - Vacances d'été

			VÉGÉTARIEN					
BETTERAVES* VINAIGRETTE		OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE*		SALADE VERTE* MIMOSA		SALADE DE TOMATES & FETA*	
CREPINETTE SAUCE TOMATE		CORDON BLEU	EMINCÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR		BOLOGNAISE DE LENTILLES LOCALES		POISSON BORDELAISE	
CARBONARA DE POISSON MSC		CORDON BLEU VÉGÉ	QUICHE AU FROMAGE					
RIZ		POÊLÉE D'AUBERGINES*	GRATIN DE COURGETTES		SPAGHETTI HVE		POMMES DE TERRE SAUTÉES	
BRIE*		YAOURT FERMIER*	MIMOLETTE*		COMTÉ AOP*		GOUDA*	
CLAFOUTIS AUX POMMES LOCALES DU CHEF		SALADE DE FRUIT	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES		FRUIT DE SAISON*		BEIGNET AU CHOCOLAT	
Goûter								

Légende

Repas Végétarien



Label



Produits BIO



Sans Viande

Produits régionaux



Du chef



Poisson MSC



Mairie de
CASTELMAIR

* fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles