



Menus Cantine Scolaire DU 27 Mars AU 07 Avril

Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Salade Marco- Polo Brochette de Dinde VF Purée de Chou fleur Riz créole Fromage blanc Fruit	Salade verte Œufs durs Epinards à la crème Purée Laitage Compote de fruits 	Salade vitaminée Cuisse de canette aux raisins Riz Basmati Haricots verts CE2 sautés Buchette Soignon chèvre Ile Flottante	Carottes râpées Filet de Hoki à l'échalote Duo de Courgettes sautées Pommes de terre vapeur St Nectaire AOC Tiramisu
Lundi 03 Avril	Mardi 04 Avril	Jeudi 06 Avril	Vendredi 07 Avril
Endives en salade Goulash Hongrois Pomme de terre vapeur Tomates au four Cantal AOP Fruit	Salade verte au bleu Filet de Cabillaud Crumble de courgettes CE2 Riz créole Yaourt aux fruits mix Pomme cuite	Œufs durs mayo Spaghettis au pesto Brocolis vapeur Ortolan Fruit 	Chou rouge en salade Encornets farcis Riz créole Blettes sautées Fromage blanc vanille Fruit



AOP



Viande Française



Haute valeur Environnemental











Agriculture Bio



Repas Végétarien

Les menus « végétariens » proposés peuvent être composés de protéines animales (œufs, produits laitiers) ou végétales (céréales, légumineuses, soja). Ils sont élaborés de manière à couvrir les besoins nutritionnels des enfants.

Codes couleurs des groupes d'aliments	Légumes crus / fruits crus 	Légumineuses / Céréales 
	Légumes cuits / fruits cuits 	Laitages 
	Plat protidique (viande, volaille, poisson, œuf) ou alternative aux protéines animales 	Fromages 
	Féculents 	Dessert ou entrée sucrés, dessert gras et sucré / pâtisseries sucrées ou salées 

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains

viandes Lozère viande /Maison Farret
viandes fraies : SICA du Caroux/Salade de fruit