


Menus Cantine Scolaire DU 20 AU 24 Mars 2023

Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 22 Mars	Vendredi 23 Mars
<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Purée</p> <p>Courgettes CE2 sautées</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Salade d'orange/kiwi</p> 	<p>Pois chiches</p> <p>Escalpe milanaise</p> <p>Ebly au beurre</p> <p>Fondu carré</p> <p>Fruit</p>	<p>Quiche oignons/lardons</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>



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
mes frais : SICA du Caroux/Salade de fruit