




Menus Cantine Scolaire du 4 au 22 novembre

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Céleris rémoulade Gratin de cabillaud Tomate / Mozza Riz basmati Tomme Purée de fruits</p>	<p>Taboulé Chili végétarien Haricots verts sautés Mimolette Flan nappé caramel</p> 	<p>Pois chiches en salade Couscous Semoule au beurre Cantal aop Fruit</p>	<p>Tarte tomate chèvre Poisson meunière Champignons persillés pate au beurre Camembert Ananas frais</p>
	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
	<p>Salade verte Tortilla de PDT Ratatouille Pâtes au beurre Yaourt Fruit</p> 	<p>Chou-fleur en salade Bœuf Bourguignon Pdt vapeur Carottes sautées Brebis crème Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Avocat Pavé de Saumon au four Riz créole Epinard ce2 crème/croutons Yaourt fruit Salade d'orange/kiwi</p>
Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
<p>Salade coleslaw Tortis aux champignons et Boursin Yaourt Purée de fruits</p> 	<p>Nems Cuisse de poulet aux herbes Haricots beurre ce2 sautés Ebly au beurre Buchette Soignon chèvre Fruit</p>	<p>Mâche Cassoulet Tomates provençales Yaourt grec à la vanille Fruit</p>	<p>Salade verte Parmentier de Poisson Chou Romanesco braisées Fromage frais sur lit de fruits Crème vanille</p>

*Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements



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	

Origines des viandes Lozère viande /Maison Farret
Fruits et Légumes frais : SICA du Caroux/Salade de fruit
 Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains