






# Menus Cantine Scolaire du 16 au 27 septembre

Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Salade verte Escalope volaille Forestière Pommes sautées Champignons persillés Fromage blanc Fruit	Salade végétarienne Pané Fromager Haricots verts  en salade Semoule au beurre Fruit 	Carottes râpées Lasagnes au bœuf Fondu carré Crème aux œufs	Concombres Pavé de saumon mariné Carottes vapeur Purée Cantal  Pâtisserie
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Pois chiches en salade Cuisse de poulet aux herbes Poêlée Lyonnaise Pâtes au beurre Yaourt grec abricots Purée de fruits	Salade de haricots verts Salade façon Poke Bowl Carré frais ½ sel Mousse au chocolat au lait 	Salade Coleslow Poivrons farcis Pomme de terre vapeur Babybel Fruit	Melon Paëlla Haricots verts  persillés P'tit soignon chèvre Glace



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  
**Origines des viandes** Lozère viande / Pomona passion froid  
**Fruits et Légumes frais** : Pomona terreazur/sysco