











Menus Cantine Scolaire du 19 AU 30 septembre 2022

Lundi 19 septembre	Mardi 20 septembre	Jeudi 22 septembre	Vendredi 23 septembre
Pois chiches Cuisse de poulet aux herbes Ratatouille Pâtes au beurre Yaourt grec Abricot Compote de fruits	Endives en salade Nuggets de Blé Duo de carottes sautées Pommes de terre vapeur Fromage sel de Guérande Fruit 	Salade Coleslow Poivrons farcis Ebly au beurre Leerdammer Fruit	Concombres Paëlla Haricots verts persillés P'tit soignon chèvre Glace
Lundi 26 septembre	Mardi 27 septembre	Jeudi 29 septembre	Vendredi 30 septembre
Gaspacho Tagliatelles carbonara Endives braisées Fromage blanc Fruit	Melon Escalope de volaille milanaise Courgettes à la tomate Semoule au beurre P'tit Moulé Poire cuite	Concombres Curry végétarien Ebly au beurre Petits suisses Fruit 	Salade tomates/ mozzarella Pavé de dorade au four Pommes boulangères Epinards à la crème Crème caramel

Menu Végétarien

Conformément à la loi Egalim, les menus comporteront à compter du 2 décembre 2019, un menu végétarien (sans viande ni poisson ni produits de la mer pour l'ensemble des composantes du repas)
 1 fois par semaine repéré par ce logo 

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