

Menus Cantine Scolaire du 25 novembre au 6 décembre

Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Carottes râpées Haut de cuisse basquaise Purée Courgettes ce2 sautées Camembert Fruit	Macédoine de légumes Pané fromager Pâtes au beurre Purée crécy Tomme Mousse au chocolat au lait 	Pois chiches nature Bœuf carottes Ebly au beurre Fondu carré Fruit	Tarte aux trois fromages Poisson pané Ratatouille Riz Pilaf Yaourt Fruit
Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Salade Marco- Polo Cervelas à l'ancienne Purée de Chou-fleur ce2 Pâtes au beurre Fromage blanc Fruit	Salade verte Œufs durs Epinards ce2 à la crème et croustons Purée Yaourt Purée de fruits 	Salade vitaminée Cuisse de poulet aux raisins Riz Basmati Haricots verts ce2 sautés Buchette Soignon chèvre Tiramisu	Carottes râpées Lasagnes au saumon Ratatouille Yaourt grec fraise 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

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