

Menus Cantine Scolaire DU 30 mai AU 16 juin

Lundi	Mardi 30 mai	Jeudi 01 juin	Vendredi 02 juin
férié	Salade verte au bleu Filet de Cabillaud Crumble de courgettes CE2 Riz créole Yaourt aux fruits mix Pomme cuite	Œufs durs mayo Spaghettis au pesto Brocolis vapeur Ortolan Fruit	Chou rouge en salade Encornets farcis Riz créole Blettes sautées Fromage blanc vanille Fruit
Lundi 05 juin	Mardi 06 juin	Jeudi 08 juin	Vendredi 09 juin
Tomates en salade Echine de porc à l'indienne Riz basmati Cœurs de laitue braisés Yaourt nature Fruit	Concombre Sauté d'agneau au miel Semoule aux raisins Haricots verts ce2 sautés Faisselle Fruit	Pois chiches en salade Tomates farcies Riz pilaf Activia nature Glace	Melon Pizza végétarienne Epinards ce2 à la crème Mimolette Salade de fruits frais
Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Salade verte Escalope volaille Forestière Pommes sautées Endives braisées Fromage blanc Fruit	Salade verte dès de brebis Emincé de porc au caramel Riz cantonais Tomates provençales Pastèque	Salade végétarienne Pané Fromager Haricots verts ce2 sautés Semoule au beurre Fruit	Concombre Dès de saumon marinés Carottes à la Marocaine Riz pilaf St Paulin Clafoutis



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	●

viandes : Lozère viande /Maison Farret
fromages frais : SICA du Caroux/Salade de fruit