











## Menus Cantine Scolaire du 30 septembre au 18 octobre

Lundi 30 septembre	Mardi 01 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
Carottes râpées <b>Haut de cuisse basquaise</b> Purée Courgettes  sautées Camembert Fruit	Macédoine de légumes  <b>Pané fromager</b> Pâtes au beurre Purée crécy Tomme Mousse au chocolat au lait	Pois chiches nature <b>Bœuf carottes</b> Eibly au beurre Fondu carré Fruit	Tarte aux trois fromages <b>Poisson pané</b> Ratatouille Riz Pilaf Yaourt Fruit
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Salade Marco- Polo <b>Cervelas à l'ancienne</b> Purée de Chou-fleur  Pâtes au beurre Fromage blanc Fruit	Salade verte  <b>Œufs durs</b> Epinards  à la crème et croustons Purée Yaourt Purée de fruits	Salade vitaminée <b>Cuisse de canette aux raisins</b> Riz Basmati Haricots verts  sautés Buchette Soignon chèvre Ile Flottante	Carottes râpées Lasagnes au saumon Ratatouille Yaourt grec fraise Fruit
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Poireaux vinaigrette <b>Goulasch Hongrois</b> Pommes de terre vapeur Tomates provençale Cantal  Fruit	Salade verte au bleu <b>Filet de Cabillaud</b> Crumble de courgettes  Riz créole Yaourt fruit Purée de fruits	Salade verte  Spaghettis au pesto Brocolis  vapeur Ortolan Fruit	Pois chiches nature <b>Poisson meunière</b> Semoule au beurre Carottes vichy Fromage blanc 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 

**Origines des viandes** Lozère viande /Pomona passion froid  
**Fruits et Légumes frais** : Pomona terreazur/sysco  
 Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains