



## Menus Cantine Scolaire du 24 juin au 5 juillet 2024

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Tartare de légumes <b>Filet de Merlu provençale</b> Riz créole Courgettes <b>ce2</b> vapeur Faisselle Compote de fruits	Salade de courgettes feta <b>Tortilla pdt à l'oignon</b> Epinards <b>ce2</b> à la crème Semoule au beurre Fruits 	Melon <b>Croque-monsieur</b> Garniture salade tomates Ebly au beurre Liégeois aux fruits	Salade maïs emmental <b>Saumon crème d'asperges</b> Purée de potirons <b>ce2</b> Pâtes au beurre Fruit
Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
Pois chiches en salade <b>Quiche chèvre basilic</b> Carottes sautées Gnocchis Yaourt nature Pâtisserie 	Salade de riz d'été <b>Emincé de dinde au curry</b> Haricots vert sauté Pomme de terre vapeur St Paulin Compote de fruits	<b>Taboulé de Quinoa</b> Courgettes farcies Riz créole Fondu carré Crème caramel	Tomates en salade <b>Filet de lieu sauce vierge</b> Tagliatelles au beurre Chou-fleur <b>ce2</b> vapeur Spécialité chèvre/brebis 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	<span style="color: green;">●</span>	Légumineuses / Céréales	<span style="color: orange;">●</span>
Légumes cuits / fruits cuits	<span style="color: green;">●</span>	Laitages	<span style="color: blue;">●</span>
Plat protidique (viande, volaille, poisson, œuf) ou alternative aux protéines animales	<span style="color: red;">●</span>	Fromages	<span style="color: blue;">●</span>
Féculents	<span style="color: brown;">●</span>	Dessert ou entrée sucrés, dessert gras et sucré / pâtisseries sucrées ou salées	<span style="color: yellow;">●</span>

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains

**Origines des viandes** Lozère viande /Maison Farret  
**Fruits et Légumes frais** : SICA du Caroux/Salade de fruit