

Menus Cantine Scolaire DU 29 AU 09 février 2024

Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Jeudi 01 février	Vendredi 02 février
Salade de betteraves Steak végétal sauce tomate Ris créole St Nectaire aop Semoule au lait	Poireaux vinaigrette Jambon à l'os Tagliatelles Haricots beurres ce2 sautés Yaourt fruit Fruit	Pois chiches en salade Escalope milanaise Bâtonnets de Carottes Riz pilaf Cantal aop Fruit	Tarte aux trois fromages Filet de poisson meunière Champignons persillés Gnocchis au beurre Camembert Ananas frais
Lundi 05 février	Mardi 06 février	Jeudi 08 février	Vendredi 09 février
Salade verte aux noix Gratin de cabillaud Tomate / Mozza Riz basmati Tomme Pomme cuite	Taboulé Chili végétarien Haricots verts sautés Mimolette Flan nappé caramel	Salade de betteraves Lasagnes au bœuf Fromage blanc Fruit	Salade du berger Omelette aux lardons PDT campagnardes Courgettes ce2 sautées Emmental Compote de fruits



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 /Maison Farret
Fruits et Légumes frais : SICA du Caroux/Salade de fruit