



Menus Cantine Scolaire DU 27 novembre AU 08 décembre

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 01 décembre
Salade de lentilles Saucisses Purée Carottes sautées Brie Fruit	Tartare de légumes Blanquette de Veau Riz créole Chou-fleur sautées Yaourt grec sur lit d'abricot Fruit	Carottes râpées  Pané fromager Haricots beurre persillés Riz pilaf Fromage blanc pulpe fruits Pain perdu	Salade de quinoa aux légumes Pavé de saumon au four Tomates provençale Semoule au beurre Conté aop Fruit
Lundi 04 décembre	Mardi 05 décembre	Jeudi 07 décembre	Vendredi 08 décembre
Salade de betteraves  Steak végétal sauce tomate Riz créole St Nectaire aop Semoule au lait	Poireaux vinaigrette Jambon à l'os Tagliatelles Haricots beurres 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



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