










## Menus Cantine Scolaire du 26 février au 15 mars

Lundi 26 février	Mardi 27 février 	Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
Carottes râpées <b>Haut de cuisse basquaise</b> Purée Courgettes  sautées Yaourt Fruit	Macédoine de légumes <b>Tajine Végétarien</b> Pâtes au beurre Tomme Mousse au chocolat	Pois chiches nature <b>Bœuf carottes</b> Ebly au beurre Fondu carré Fruit	<b>Tarte aux trois fromages</b> <b>Poisson pané</b> Ratatouille Riz Pilaf Yaourt Fruit
Lundi 04 mars	Mardi 05 mars 	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Salade Marco- Polo <b>Cervelas à l'ancienne</b> Purée de Chou-fleur  Riz pilaf Fromage blanc Fruit	Salade verte <b>Œufs durs</b> Epinards  à la crème Purée Yaourt Compote de fruits	Salade vitaminée <b>Cuisse de canette aux raisins</b> Riz Basmati Haricots verts  sautés Buchette Soignon chèvre Ile Flottante	Carottes râpées <b>Filet de Hoki à l'échalote</b> Duo de Courgettes sautées Pommes de terre vapeur St Nectaire <b>aoc</b> Tiramisu
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars 	Vendredi 15 mars
Endives en salade <b>Goulash Hongrois</b> Pomme de terre vapeur Tomates provençale Cantal <b>aoc</b> Fruit	Salade verte au bleu <b>Filet de Cabillaud</b> Crumble de courgettes  Riz créole Yaourt fruit Pomme cuite	Salade verte Spaghettis au pesto Brocolis  vapeur Ortolan Fruit	Chou rouge en salade <b>Poisson meunière</b> Riz créole Carottes vichy Fromage blanc vanille 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 /Maison Farret  
**Fruits et Légumes frais:** SIC du Garouy /Salade de fruit  
 Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamoignon les Bains