













# Menus Cantine Scolaire du 27 janvier au 14 février 2025

Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Salade Marco- Polo Cervelas à l'ancienne Purée de Chou-fleur  Pâtes au beurre Fromage blanc Fruit	Salade verte  Œufs durs Epinards  à la crème et croustons Purée Yaourt Purée de fruits	Salade vitaminée Cuisse de poulet aux raisins Riz Basmati Haricots verts  sautés Buchette Soignon chèvre Tiramisu	Carottes râpées Lasagnes au saumon Ratatouille Yaourt grec fraise Fruit
Lundi 03 février	Mardi 04 février	Jeudi 06 février	Vendredi 07 février
Poireaux vinaigrette Goulasch Hongrois Pommes de terre vapeur Tomates provençale Cantal  Fruit	Salade verte à l'emmental Filet de Cabillaud Crumble de courgettes  Riz créole Yaourt fruit Purée de fruits	Salade verte Spaghettis au pesto Brocolis  vapeur Ortolan  Fruit	Pois chiches nature Poisson meunière Semoule au beurre Carottes vichy Fromage blanc Fruit
Lundi 10 février	Mardi 11 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Salade de lentilles Saucisses Purée Carottes sautées Brie Fruit	Tartare de légumes Blanquette de Veau Riz créole Chou-fleur  sauté Yaourt grec sur lit d'abricot Fruit	Carotte râpées Pané fromager Haricots beurre  persillés Pâtes au beurre Fromage blanc pulpe de fruits  Pain perdu	Salade de quinoa aux légumes Pavé de saumon au four Tomates provençale Semoule au beurre Comté  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 
Féculets 	Dessert ou entrée sucrés, dessert gras et sucré / pâtisseries sucrées ou salées 

**Origines des viandes** Lozère viande / Pomona passion froid

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains