







# Menus Cantine Scolaire du 6 au 24 janvier 2025

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<b>Beignet de chou-fleur</b> <b>Omelette aux fines herbes</b> Jardinière de légumes Purée Tomme Fruit	Salade verte  <b>Tortilla de PDT</b> Ratatouille Pâtes au beurre Yaourt Fruit	<b>Chou-fleur en salade</b> <b>Bœuf Bourguignon</b> Pdt vapeur Carottes sautées Brebis crème Mousse au chocolat au lait	Avocat <b>Pavé de Saumon au four</b> Riz créole Epinards  crème/croustons Yaourt fruit Salade d'orange/kiwi
Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Salade coleslaw Cassoulet Tomates provençales Yaourt Purée de fruits	Nems <b>Cuisse de poulet aux herbes</b> Haricots beurre  sautés Ebly au beurre Buchette Soignon chèvre Fruit	Mâche  <b>Tortis aux champignons et Boursin</b> Yaourt grec à la vanille Fruit	Salade verte <b>Parmentier de Poisson</b> Choux Romanesco braisés Fromage frais sur lit de fruits Crème vanille
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Carottes râpées <b>Haut de cuisse basquaise</b> Purée Courgettes  sautées Camembert Fruit	Macédoine de légumes  <b>Pané fromager</b> Pâtes au beurre Purée crécy Tomme Mousse au chocolat au lait	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



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 /Pomona passion froid

**Fruits et Légumes frais** : Pomona terreazur/sysco

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains