











Menus Cantine Scolaire du 24 mars au 11 avril

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
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 31 mars	Mardi 01 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Poireaux vinaigrette Goulasch Hongrois Pommes de terre vapeur Tomates provençale Cantal  Fruit	Salade verte a 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 Champignons persillés Fromage blanc Fruit
Lundi 07 avril	Mardi 08 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Salade de lentilles Escalope de volaille viennoise 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 verts  persillés Pâtes au beurre Fromage blanc pulpe de fruits Flan nappage caramel	Salade de quinoa aux légumes Brandade de morue Petits pois /carottes 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 
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