

Menus Cantine Scolaire du 03 au 14 novembre

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Salade de lentilles Saucisses VF Purée Carottes sautées Brie Fruit	Tartare de légumes Blanquette de Veau VF Riz créole Chou-fleur ce2 sauté Yaourt grec sur lit d'abricot Fruit	Carottes râpées Pané fromager Haricots beurre ce2 persillés Pâtes au beurre Fromage blanc pulpe de fruits Pain perdu	Salade de quinoa aux légumes Pavé de saumon au four Tomates provençales Semoule au beurre Comté aop Fruit
Lundi 10 novembre		Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de maïs Tortis aux poivrons et vache qui Rit St Nectaire aop Semoule au lait		Pois chiches en salade Couscous VF Semoule au beurre Cantal aop Fruit	Tarte tomates chèvre Poisson meunière Champignons persillés pâtes au beurre Camembert Ananas frais



AOP



Viande
Française



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



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 / Pomona passion froid

Fruits et Légumes frais : Pomona terreazur/sysco