Menus Cantine Scolaire du 06 au 17 octobre

Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Pois chiches en salade Quiche chèvre basilic Carottes sautées Pommes de terre sautées Yaourt nature Fruit	Salade de riz d'été Emincé de dinde VF au curry Haricots verts sautés Ebly au beurre St Paulin Purée de fruits	Taboulé de Quinoa Crêpes jambon fromage Riz créole Courgettes vapeur Fondu carré Crème caramel	Charcuterie Filet de lieu sauce vierge Tagliatelles au beurre Chou-fleur ce2 vapeur Spécialité chèvre/brebis Glace
Lundi 13 octobre	**Mardi 14 octobre**	**Jeudi 16 octobre**	**Vendredi 17 octobre**
Salade du Berger Gardiane de taureau VF Riz safrané Haricots verts sautés Fruit	Concombres Couscous VF Yaourt nature Fruit	Salade de chou-fleur ce2 Lasagnes aux légumes Carottes vapeur Petits suisses aux fruits Fruit	Asperges vinaigrette Moules à la marinière Pommes campagnardes Haricots beurre sautés Babybel Crème chocolat

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

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains

Origines des viandes Lozère viande /Pomona passion froid
Fruits et Légumes frais : Pomona terre azur/sysco