

Menus Cantine Scolaire du 08 au 19 décembre

Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Carottes râpées Haut de cuisse basquaise Purée Courgettes ce2 sautées Camembert Fruit	Macédoine de légumes Pané fromager Pâtes au beurre Purée crécy  Tomme Mousse au chocolat au lait	Pois chiches nature Bœuf carottes Ebly au beurre Fondu carré Fruit	Tarte aux trois fromages Poisson pané Ratatouille Riz Pilaf Yaourt Fruit
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Salade Marco- Polo Cervelas à l'ancienne Purée de Chou-fleur ce2 Pâtes au beurre Fromage blanc Fruit	Salade verte Œufs durs Epinards ce2 à la crème et croûtons  Purée Yaourt Purée de fruits	Salade vitaminée Cuisse de poulet VF aux raisins Riz Basmati Haricots verts ce2 sautés Buchette Soignon chèvre Tiramisu	Mousse de canard Moelleux de poulet en sauce Potato star Fagot de haricots verts Babybel Bâtonnet sapin de Noël 



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