

Menus Cantine Scolaire du 05 au 16 janvier 2026

Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Salade de maïs Tortis aux poivrons et vache qui Rit St Nectaire  Semoule au lait 	Poireaux vinaigrette Jambon à l'os  Riz safrané Haricots beurre  sautés Yaourt fruit Fruit	Pois chiches en salade Couscous  Semoule au beurre Cantal  Fruit	Tarte tomate chèvre Poisson meunière Champignons persillés pâtes au beurre Camembert Ananas frais
Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Salade verte aux noix Gratin de cabillaud Tomates / Mozza Riz basmati Tomme Purée de fruits	Tarte aux trois fromages Chili végétarien Haricots verts sautés Yaourt activia nature Flan nappé caramel 	Salade de betteraves Lasagnes au bœuf  Fromage blanc Semoule au lait	Salade du berger Poisson pané PDT campagnardes Courgettes  sautées Emmental 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 terre azur/sysco

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains

*Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements.