










# Menus Cantine Scolaire du 09 au 20 février

Lundi 09 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Salade Marco- Polo Cervelas à l'ancienne Purée de Chou-fleur <b>ce2</b> Pâtes au beurre Fromage blanc Fruit	 Salade verte Œufs durs Epinards <b>ce2</b> à la crème et croûtons Purée Yaourt Purée de fruits	Salade vitaminée Cuisse de poulet <b>VF</b> aux raisins Riz Basmati Haricots verts <b>ce2</b> sautés Buchette Soignon chèvre Tiramisu	Carottes râpées Lasagnes au saumon Ratatouille Yaourt grec fraise Fruit
Lundi 16 février	Mardi 17 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Poireaux vinaigrette Goulasch Hongrois <b>VF</b> Pommes de terre vapeur Tomates provençale Cantal <b>aoc</b> Fruit	Nems aux légumes Sauté de porc au caramel Riz cantonais Yaourt fruit Gâteau ananas	Macédoine de légumes Penne régatè à la bolognaise Ortolan fruit	Betteraves Parmentier de poisson à la ciboulette Yaourt fruit



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 
	Féculets 	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