

Menus Cantine Scolaire du 04 au 12 mai



Lundi 4 mai

Salade verte aux noix
 Gratin de cabillaud
 Tomates / Mozza
 Riz basmati
 Tomme
 Purée de fruits

Mardi 5 mai

Tarte aux trois fromages
 Chili végétarien
 Haricots verts sautés
 Yaourt activia nature
 Flan nappé caramel



Jeudi 7 mai

Salade de betteraves
 Lasagnes au bœuf **VF**
 Fromage blanc
 Semoule au lait

Lundi 11 mai

Beignets de chou-fleur
 Omelette aux fines herbes
 Jardinière de légumes
 Purée
 Tomme
 Fruit

Mardi 12 mai

Salade verte
 Tortilla de PDT
 Ratatouille
 Pâtes au beurre
 Yaourt
 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	●
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 terre azur/sysco