


Menus Cantine Scolaire du 18 mai au 05 juin

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade coleslaw Cassoulet VF Tomates provençales Yaourt Purée de fruits	Nems Cuisse de poulet VF aux herbes Haricots beurre ce2 sautés Ebly au beurre Buchette Soignon chèvre Fruit	Mâche Tortis aux champignons et Boursin Yaourt aromatisé Fruit	Salade verte Parmentier de Poisson Choux Romanesco braisés Fromage frais sur lit de fruits Crème vanille
	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Concombres Roulé au fromage Boulgour Carottes à la crème Babybel bio Fruit	Pois chiches en salade Tomates farcies Riz pilaf Yaourt Activia nature Glace	Melon Pizza courgettes basilic Cantal Coupelle de fruits
Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Tartare melon, feta, concombres menthe Emincé de dinde VF Forestière Pommes sautées Champignons persillés Fromage blanc Fruit	Carottes râpées Bouchée à la reine Haricots verts ce2 sautés Ebly Fruit	Pâté coupelle chili con carné Fondu carré Glace	Betteraves Colin mariné vapeur Carottes glacées Purée Cantal Aop Clafoutis



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.