

Menus Cantine Scolaire du 01 au 18 septembre 2026

	Mardi 01 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
	Pois chiche en salade Feuilleté au jambon Ratatouille Ebly au beurre St Paulin Purée de fruits	Betteraves Pané fromager Riz créole Courgettes vapeur Fondue carré Crème caramel	Cœurs d'artichauts Teille Pâtes au beurre Haricots beurre sautés Kiri bio Glace
Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Salade du Berger Gardiane de taureau Riz safrané Salsifis persilles Fruit	Concombres Croissant au fromage Ratatouille Purée Yaourt nature Fruit	Asperges vinaigrette Lasagnes aux légumes Tomates au four Petits suisses aux fruits Fruit	Salade de chou-fleur Moules à la marinière Pommes campagnardes Haricots beurre sautés Babybel bio Crème chocolat
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Cœurs d'artichaut Echine de porc à l'aigre douce Riz basmati Haricots plats sautés Yaourt Fruit	Concombres Roulé au fromage Boulgour Carottes à la crème Babybel Fruit	Pois chiches en salade Tomates farcies Riz pilaf Yaourt Activia nature Glace	Melon Pizza courgettes basilic Cantal Coupelle de fruits



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

Service Restauration Centre Paul COSTE FLORET Lamalou les Bains