

Menus Cantine Scolaire du 5 au 16 octobre

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Haricots verts/tomates en salade Tagliatelles carbonara Endives braisées Yaourt fruit Fruit	Melon Feuilleté chèvre Haricots verts ce2 persillés Purée Fondue carré Crème au chocolat	Charcuterie Pennes bolognaise Haricots beurre Kiri bio Purée de fruits	Salade tomates/mozzarella Pizza végétarienne Chou- fleur vapeur Glace
			
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade thon Paleron a la tomate Poêlée de panais Semoule Chante neige bio Pastèque	Céleri rémoulade Croque fromage Printanière de légumes Tomme Glace	Betteraves Boulettes sauce tomate Riz créole Aubergines en persillade Petits suisses aux fruits Fruit	Tomates en salade Moules à la crème Pommes potatoes Carottes sautées Gouda 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