



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 22 AU 26 AVRIL 2024



LUNDI

Salade d'Haricots Rouge

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)



Sauté de Veau

(Languedoc Lozère Viande)

Riz Pilaf et Carotte

Vichy

Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

MARDI

Betterave

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

Lasagne aux Légumes

Salade Verte

Yaourt aux Fruits

JEUDI

Carottes Râpées

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

Poisson Frais

(Le poisson Livreur)

Brocolis



Fromage Blanc au sucre

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

VENDREDI

Menu GREC



Salade Grecque

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

Moussaka

Gâteau Grec aux amandes et à l'orange



Le pain est acheté chez la boulangerie locale : Boulangerie Solignac & Jouve

Les œufs et une partie de la volaille viennent de la maison Delcros (œufs fermiers de Lozère)

La viande est principalement d'origine Locale et Française et vient de chez Lozère viande ou de l'Union européenne

Le fromage est acheté en priorité chez M Chapert à Aumont Aubrac

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Cuisiniers :
Tommy, Anissa

