



RESTAURATION SCOLAIRE





MENUS DU 10 AU 14 MARS 2025



MARDI

JEUDI

VENDREDI

Jambon Blanc Cornichons

(Languedoc Lozère Viande)



Livreur)

Yaourt Bio



Fruits

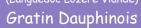
(produit Français frais: Le maraîcher Livreur)

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)



Boeuf Bourguignon (Languedoc Lozère Viande)





Fromage Blanc à la crème de Marron

Salade Verte

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)



Brandade de Poisson

(Le poisson Livreur)



Tarte au Chocolat

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)



△Blanguette de Volaille (Languedoc Lozère Viandes)

> Riz Pilaf et carottes Vichy



Fromage de Pays

(Maison Chapert)

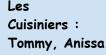
Fruits



(produits Français frais : Le maraisne



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 d'origine française ou de l'Union européenne et vient principalement de Lozère Viande, 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

