



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI

**Jambon Blanc
Cornichons**

(Languedoc Lozère Viande)



**Boulette de Soja
Purée de Carottes**

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Yaourt Bio



Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)



MARDI

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



**Boeuf Bourguignon
Gratin Daupinois**

(Languedoc Lozère Viande)



**Fromage Blanc à la
crème de Marron**

JEUDI

Salade Verte

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Brandade de Poisson

(Le poisson Livreur)



Tarte au Chocolat



VENDREDI

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Blanquette de Volaille

(Languedoc Lozère Viandes)



**Riz Pilaf et carottes
Vichy**



Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



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



Les
Cuisiniers :
Tommy, Anissa