



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Gratin d'Oeufs aux épinards

(Volailles Delcros)

Yaourt aux Fruits

MARDI

Salade D'Haricots Rouges

Sauté de Veau aux Champignons

(Languedoc Lozère Viande)

Gratin Dauphinois

Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

JEUDI

Velouté de légumes

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Poisson Frais

(Le poisson Livreur)

Riz Pilaf

Mousse au Chocolat

VENDREDI

Céleri rémoulade

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Cordon Bleu

Purée de Butternut

Fromage Blanc aux Fruits Rouges

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

