




# RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025



## LUNDI

 **Macédoine de légumes**  
(produits Français frais : Le maraîcher  
Livreur)

 **Chili sin Carne**  
(produits Français frais : Le maraîcher  
Livreur)

**Fromage Blanc Cévenol**

**Fruits**  
(produits Français frais : Le maraîcher  
Livreur)

## MARDI

**Salade d'Endives**   
(produits Français frais : Le maraîcher  
Livreur)

 **Goulash de Boeuf**  
(Languedoc Lozère Viande)  
**Pommes Boulangère** 

**Yaourt aux Fruits** 

## JEUDI




**Carottes Râpées**  
(produits Français frais : Le maraîcher  
Livreur) 

 **Poisson Frais**   
(Le poisson Livreur)  
**Poêlé de légumes**

 **Entremet aux Marrons**

## VENDREDI

 **Coupétade au Cantal**

 **Pilon de poulet aux  
herbes**   
(Languedoc Lozère Viande)   
**Semoule et petits légumes**

**Yaourt Bio** 

**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

