

RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Crudités

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Saucisse de Pois
Chiches
Lentilles

Fromage Blanc

Compote

Salade Composée

(produit Français Frais: Le maraîcher
Livreur)

Sauté de Porc
Dijonnaise
Riz

(produit Français Frais : Le maraîcher
Livreur)

Fruits

(produit Français Frais : Le maraîcher
Livreur)

Menu Halloween

Velouté des Sorcières du Ventouzet

(Velouté de potimarron)

Purée de Cerveille
Fondue et Coulis De
vampire



Tarte aux Yeux de Créatures Féroce

(Tarte aux abricots)

Salade de Betteraves

(produit Français Frais: Le maraîcher
Livreur)

Nuggets
Ratatouille

Yaourt Bio

Fruits

(produit Français Frais : Le maraîcher
Livreur)

Le pain est acheté chez la boulangerie locale : Boulangerie Solignac
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



