



# RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de Lentilles

Boulette de Soja

Gratin de Choux-fleurs

(produit Français frais : Le maraîcher Livreur)

Yaourt Bio

Macédoine de légumes

Blanquette de Volaille

(Languedoc Lozère Viandes)

Coquillettes

Fromage de Pays

(Maison Chapert Aumont-Aubrac)

Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher Livreur)

Potage Cultivateur

(produit Français frais : Le maraîcher Livreur)

Poisson Pané Frais

(créée de la semaine : Le poisson livreur)

Riz Pilaf

Génoise Maison

Salade de maïs

Pot au Feu

(Languedoc Lozère Viandes)

(produit Français frais : Le maraîcher Livreur)

Fromage

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

Cuisiniers :

Tommy & Anissa



Les menus sont  
susceptibles d'être  
modifiés en raison de  
circonstances techniques,  
logistiques ou  
d'approvisionnement

