



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025



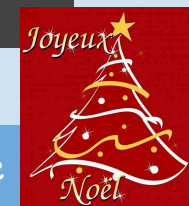
LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Noël



Coleslaw

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Feuilleté au Fromage

Poêlée de légumes
(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Yaourt Bio

Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Crudités

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Jambon rôti aux

Champignons

(Languedoc Lozère Viandes)

Coquillette

Yaourt aux Fruits

Velouté de potimarron

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Poisson Frais

Riz Pilaf

Crumble aux Pommes

**Mousse de foie de
Canard**

**Filet de Dinde aux
Cèpes**

(Languedoc Lozère Viandes)

**Gratin Dauphinois et
fagot d'haricots verts**

Fromage de Pays

Bûche de Noël Maison

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 & Anissaf

