



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 12 AU 16 JANVIER 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de Betterave

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Quiche

(Volailles Delcros)

Tomates Rôties

produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Céleri Rémoulade

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Blanquette de Veau

(Languedoc Lozère Viandes)

Pommes Boulangères

Mousse au Chocolat

Wrap Thon Crudités

Saucisse

(Languedoc Lozère Viandes)

Purée de Carotte et Panais

Crêpes sucrées



Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Poisson Pané

(Le poisson Livreur)

Légumes Sautés

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

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

