



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026

LUNDI

Crudités

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Cordons Bleus

Gratin de Brocolis

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Yaourt Bio



Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



MARDI

Salade de Lentilles

(Languedoc Lozère Viandes)



Parmentier de Légumes

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Fromage Blanc au sucre

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

JEUDI

Velouté de Légumes

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Poisson Frais

(Le poisson Livreur)



Poêlée de Légumes

Fromage de Pays

(Maison Chapert)



Brownie au Chocolat

VENDREDI



Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Brochette de dinde

(Languedoc Lozère Viandes)



Potatoes



Yaourt aux Fruits



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

