



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 09 AU 13 MARS 2026



LUNDI

Salade de Maïs

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Cuisse de Poulet Rôti Pâte

(Languedoc Lozère Viande)

Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

MARDI

Salade de Poireaux

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Quiche au Fromage Duo de Choux

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

JEUDI

Velouté de Butternut

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Poisson Frais Poêlé de légumes

(Le poisson Livreur)

Yaourt Bio

Génoise Maison

VENDREDI

Menu Breton

Salade Bretonne

(salade verte, choux fleur, thon, crevette)

Crêpes au Jambon

Saint Paulin

Palet Breton

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