



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 23 AU 27 MARS 2026



LUNDI

Salade d'Haricots Verts



Lasagne de Légumes

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Yaourt aux Fruits

MARDI

Pizza Maison



(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Sauté de Porc au Curry

(Languedoc Lozère Viande)

Poêlée Forestière



Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

JEUDI

Salade de Lentilles

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Quenelle de Brochet

(Le poisson Livreur)



Gratin de Choux Fleur

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Tiramisu

VENDREDI



Potage Cultivateur

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)



Endive au Jambon

(Languedoc Lozère Viandes)



Riz Créole



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

