



RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

LUNDI

Crudités

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Cordon Bleu

Purée de Butternut

Yaourt aux Fruits



MARDI

Salade D'Haricots Rouge

Sauté de Veau aux Champignons (Languedoc Lozère Viande) Gratin Dauphinois

Fromage de Pays (Maison Chapert)

Fruits

(produit Français frais : Le maraîcher
Livreur)

JEUDI

Menu Pâques

Oeuf Surprise

(Maison Delcros)

Poisson d'Avril

(Le poisson Livreur)

Céréales

Fromage de Pays

(Maison Chapert)

Gâteau au Chocolat

VENDREDI

Céleri rémoulade

(produits Français frais : Le maraîcher
Livreur)

Cake aux Lentilles Fondue de Chou et carottes

Fromage Blanc aux Fruits Rouges

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