

RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade Verte

(produits Français frais : Le
maraîcher Livreur)



Quiche aux légumes du
soleil

(Languedoc Lozère Viande)

Yaourt Fruits



Céleri Rémoulade

(produits Français frais : Le
maraîcher Livreur)



Sauté de Porc au Curry
Riz

(Languedoc Lozère Viande)

Fromage de Pays

(Maison Chapert)



Fruits



(produits Français frais : Le
maraîcher Livreur)

Salade Composée
(haricots verts, tomate,
betterave, oeufs)



Sauté de Veau à la
Crème & Champignons
Purée

(Oeufs maison delcros)



Framboisier



Carottes Râpées

(produits Français frais : Le
maraîcher Livreur)

Poisson Pané sauce
Citron

Poêlé de légumes



Fromage Blanc coulis de
Fruits



Le pain est acheté chez la boulangerie locale : Boulangerie Solignac

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 Cuisiniers :
Tommy & Anissa



Les menus sont
susceptibles d'être
modifiés en raison de
circonstances techniques,
logistiques ou
d'approvisionnement

