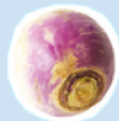


RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026



LUNDI

Coleslaw

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)



Cordons Bleu
Riz

Yaourt Bio



MARDI

Salade de Lentilles

Omelette aux
Champignons

(Oeufs maison delcros)

Ratatouille

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

Fromage de Pays
(Maison Chapert)

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

JEUDI

Terrine Cornichons
(Languedoc Lozère Viande)

Poisson Frais

(produits Français frais : Le poisson Livreur)

Gratin de Choux Fleur

Fromage
(Maison Chapert)

Gâteau Au Chocolat

VENDREDI

Velouté de Légumes

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

Blanquette de Veau
Semoule

Fromage Frais

Fruits

(produits Français frais : Le maraîcher Livreur)

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

Les Cuisiniers : Tommy & Anissa

