



LUNDI 09
Céleri Rémoulade
volaille (fr) champignons
Riz
Bûche de chèvre *
Poire *

MARDI 10
Carottes Râpées *
Chili con
Végétarien
Fromage Blanc de Lozère *

JEUDI 12
Salade de pois chiches
Steak haché (fr) de Lozère
Brocolis
Cantal *
Orange *

VENDEDI 13
Salade verte *
Saucisse (fr)
Frite
Compote de pomme

LUNDI 16
Betterave
Filet de poulet (fr)
Petit pois
Crème dessert

MARDI 17
Macédoine de légumes
Bœuf Bourguignon (fr)
Pâte de Lozère
Bûche de chèvre *
Clémentine *

JEUDI 19
Crudité de saison *
Croustillant au fromage
Chou vapeur *
Cake aux pomme

VENDEDI 20
Salade de riz
Saumon
Epinards
Cantal *
Pomme *

LUNDI 23
Endive / Tomate *
Escalope de dinde (fr) pané
Haricot vert
Fromage Blanc de Lozère *

MARDI 24
Chou rouge *
Paupiette de veau (ue)
Carotte sautées *
Cantal *
Banane *

JEUDI 26
Radis Beurre *
Pizza fromage
Chou Braisé
Mousse chocolat

VENDEDI 27
Taboulé
Sauté d'agneau (fr)
Légumes Printanier
Brie *
Kiwi *

LUNDI 30
Salade verte *
Parmentier de poisson
Yaourt nature de Lozère *

MARDI 31
Chou chinois en salade *
Civet de porc (fr)
Blé
Cantal *
Mandarine *

JEUDI

VENDEDI

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDEDI

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** **BIO** (48) : de Lozère * subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Biocoop, les jardins de provence , El Rousset simon « .
Les menus sont susceptibles d'être modifiés