

LYCEE D'ENSEIGNEMENT GENERAL Technologique et Professionnel DEODAT DE SEVERAC



Vache primée au Concours Régional de Montauban. Sélectionnée par Viandes Occitanes pour le Lycée Déodat de Séverac.



La viande servie est achetée en carcasse (bœuf/veau) à la société Viandes Occitanes, entreprise située à Montauban.

Depuis 20 ans, le boucher du lycée prépare la viande au jour le jour, en fonction des besoins du Lycée Déodat de Séverac, tout en respectant les mesures sanitaires.

Toutes les viandes qui entrent à Déodat de Séverac (1 vache tous les 15 jours, 1 veau par mois et 7 agneaux tous les 15 jours) sont contrôlées par le responsable du service

restauration qui occupe ce poste depuis maintenant 30 ans.

La qualité de la viande est très appréciée par l'ensemble de la communauté éducative.

L'équipe de direction a toujours souhaité garder cette démarche et cette dynamique d'acheter des carcasses de viandes locales de qualité.

La Région Midi-Pyrénées contribue financièrement à faire perdurer cette démarche qualitative.