
































Menus du Lundi 5 au vendredi 9 août 2024

Le menu peut être modifié en cas de problème d'approvisionnement.
Mais également afin de limiter le gaspillage alimentaire, Loi EGALIM, AGEC...

Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac. 



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pastèque	 Macédoine bio, vinaigrette bio maison	 Œufs durs bio mayonnaise bio	  Salade verte, vinaigrette bio maison	  Tomates mozzarella
Viande ou Poisson	   Haut de cuise de poulet label rouge	  Filet de truite de Lau-Balagnas	  Rôti de porc au jus	  Sauté de veau au curry	 Flan de légumes
Légumes	  Gratin de chou-fleur bio	  Purée de pomme de terre bio	 Légumes basquaise	  Pâtes bio au beurre bio	  Courgettes bio persillées
Dessert (s)	  Crème vanille bio maison	 Edam bio, fruits bio	 Tarte ananas maison	 Saint Paulin bio, fruits bio	 Compote bio

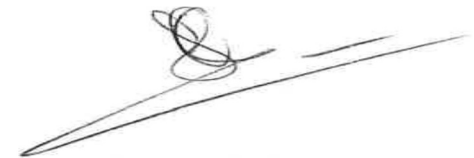
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



Chef de cuisine du restaurant scolaire
Christophe Abadie



Menus validés par une Diététicienne diplômée d'état
Céline Labarsouque



L'adjointe en charge de la restauration
Sylvie Cheminade