























































Menus du Lundi 12 mercredi 14 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	Melon	 Taboulé maison	   Salade verte vinaigrette bio maison	    Férié	   Fermé
Viande ou Poisson	 Dos de lieu sauce dugléré	  Rôti de bœuf	  Couscous maison	   	   
Légumes	   Riz bio de Camargue	  Haricots verts bio	  Semoule bio	   	   
Dessert (s)	  Tome bio, fruits bio	  Fromage blanc bio	  Edam bio, fruits bio	   	   

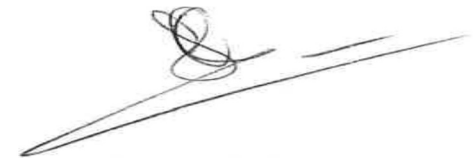
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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