











































Menus du Lundi 15 au vendredi 19 Juillet 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	  Cèleri râpé, vinaigrette bio maison	  Betterave bio, emmental, vinaigrette bio maison	   Salade verte, vinaigrette bio maison	  Croque-monsieur maison	   Tomates en salade, vinaigrette bio
Viande ou Poisson	  Blanquette de veau maison	  Filet de truite de Lau-Balagnas	  Hachis Parmentier maison	 Saucisse de Toulouse	 Omelette bio
Légumes	   Riz bio de Camargue	  Brocolis bio au beurre bio	   	  Courgettes bio à la tomate bio	 Frites fraiche
Dessert (s)	   Edam bio, fruits bio	 Brownie maison	  Yaourt bio fermier	  Gouda bio, fruits bio	  Fromage blanc bio fermier

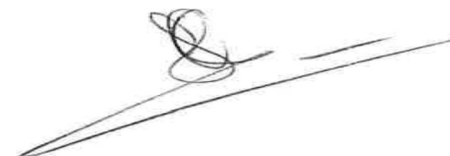
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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