





























# Menus du Lundi 19 au vendredi 23 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	  Tomate emmental	   Salade verte, vinaigrette bio maison	Friand au fromage	 Jambon blanc	 Salade piémontaise
Viande ou Poisson	  Rôti de veau au jus	 Brandade de poisson maison	 Omelette bio	  Haut de cuisse de poulet label rouge	  Rôti de porc au jus
Légumes	  Gratin de chou-fleur bio	   	 Légumes basquaise	 Pommes rissolée	  Haricots verts bio
Dessert (s)	 Tarte aux myrtilles	 Saint Paulin bio, fruits bio	  Yaourt bio fermier	 Tome bio, fruits bio	  Fromage blanc bio fermier

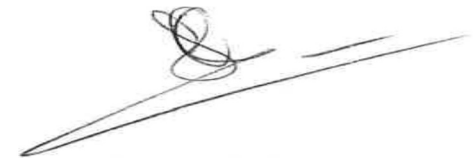
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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