














































Menus du Lundi 22 au vendredi 26 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	  Taboulé bio maison	   Concombre, vinaigrette bio	 Pâté local de campagne	   Tomates mozzarella, vinaigrette bio	   Salade verte fourme d'Ambert, vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	  Escalope de porc au jus	   Riz bio cantonnais maison	  Couscous maison	   Spaghettis bio bolognaise maison	 Dos de lieu sauce au citron
Légumes	  Tomates provençale	   	 Semoule bio	   	  Courgette bio à la tomates bio
Dessert (s)	  Tome bio, fruits bio	  Fromage blanc bio fermier	  Edam bio, fruits bio	  Yaourt bio fermier	  Tarte aux abricots

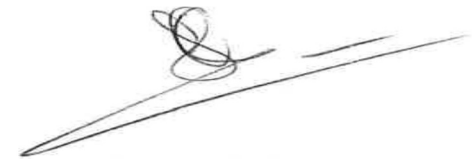
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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