


































Menus du Lundi 29 Juillet au vendredi 2 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	Jambon blanc local 	Salade verte, raisins et noix, vinaigrette bio  	Melon	Pizza maison 	Concombre, emmental, vinaigrette bio  
Viande ou Poisson	Rôti de veau au jus  	Omelette bio aux fines herbes  	Filet de colin pané	Haut de cuisse de poulet label rouge   	Steak à griller  
Légumes	Pâtes bio au beurre bio  	Purée de courgettes bio  	Riz bio de Camargue   	Haricots verts bio  	Pommes de terre rissolées 
Dessert (s)	Tome bio, fruits bio  	Gâteau basque de chez Védère 	Edam bio, fruits bio  	Yaourt bio fermier  	Compote bio  

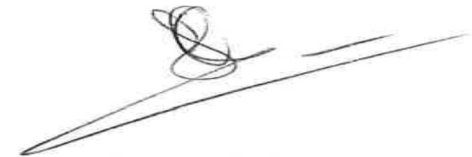
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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