

Menus du Lundi 10 au vendredi 14 janvier 2022

Le menu peut être modifié en fonction des livraisons.

Viande bovine origine France Hautes-Pyrénées, Viande porcine origine France,
Volaille origine sud-ouest Fermier Label rouge, Filet de truite origine France Hautes-Pyrénées, Filet de poisson MSC.

Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac. 



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Céleri rémoulade Maison	   Betterave bio mimolette Vinaigrette bio	 Croque-monsieur Maison	  Salade coleslaw	   Salade verte Aux noix Vinaigrette bio
Viande où Poisson	  Blanquette de veau maison	  Filet de truite de Lau Balagnas Beurre blanc	  Flan de légumes maison	  Jambon rôti	   Hachis Parmentier Maison
Légumes	  Pates bio au beurre	 Epinards à la crème	  Haricots verts persillés	  Frites	   
Dessert (s)	  Tomme bio Kiwi bio	  Cake bio nature Maison	   Fromage blanc bio sucré Ferme « Le Béla »	  Tomme bio Clémentines bio	  Yaourt bio aux fruits Ferme « Le Béla »

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

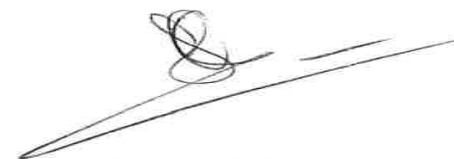
 : Label rouge



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

