

















































































# Menus du Lundi 17 au vendredi 21 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	    Salade aux noix	    Emincé de radis Vinaigrette bio	    Œuf dur bio mayonnaise	    Endives jambon et mimolette	    Cèleri vinaigrette bio Emmental
Viande ou Poisson	    Escalope de porc sauce moutarde	    Chili sin carné	    Epaule d'agneau rôtie	    Jambon braisé	    Filet de lieu sauce citron
Légumes	    Gratin de chou-fleur	    Riz bio pilaf	    Pommes de terre persillées	    Frites	    Purée de potimarron maison
Dessert (s)	    Tomme bio Clémentine bio	    Crème dessert bio maison	    Camembert bio Banane bio	    Compote de pomme bio	    Gâteau Basque

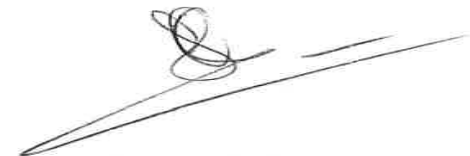
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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

