

Menus du Lundi 24 au vendredi 28 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 | VENREDI |
|-------------------|---|---|--|---|---|
| Entrée |  Assiette Anglaise |    Carottes râpées Emmental Vinaigrette bio |  Croque-monsieur maison |    Chou blanc Vinaigrette bio |    Salade verte Emmental Vinaigrette bio |
| Viande ou Poisson |   Roti de veau au jus |   Lasagnes bio épinards et Féta |   Filet de truite de Lau-Balagnas Beurre blanc |  Omelette bio nature |   Steak grillé échalotte |
| Légumes |   Pates bio au beurre |     |    Boulghour bio au beurre |  Légumes Basquaise |  Frites |
| Dessert (s) |  Camembert bio Kiwi bio |    Tarte aux pommes maison |   Tomme bio Clémentines bio |   Fromage blanc bio sucré |   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

