

















































Menus du Lundi 31 janvier au vendredi 4 février 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	  Emincé de radis vinaigrette bio	  Macédoine bio mayonnaise	  Jambon blanc	   Endives aux croustons Vinaigrette bio	   Carottes râpées Emmental Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	   Poulet fermier Label rouge Rôti	  Brandade de morue maison	    Roti de porc au thym	  Sauté de veau aux champignons	  Tarte aux légumes maison
Légumes	 Carottes Haricots verts Salsifis persillés	    Brocolis et pommes de terre au beurre	  Pates bio au beurre	  Salade verte Vinaigrette bio	   Salade verte Vinaigrette bio
Dessert (s)	  Crème dessert bio vanille maison	  Camembert bio Kiwi bio	   Crêpes bio au sucre bio maison	  Tomme bio Clémentines bio	  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

