















































Menus du Lundi 14 au vendredi 18 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 |    Endives aux croutons emmental Vinaigrette bio |    Carottes râpées vinaigrette bio |   Pizza champignons fromage maison |   Œuf bio dur Mayonnaise |   Velouté de potiron maison |
| Viande ou Poisson |   Roti de veau au jus |   Filet de lieu Sauce curry |   Tortilla pomme De terre |   Steak haché grillé |    Poulet fermier Label rouge rôti |
| Légumes |   Haricots verts persillés |    Blé bio au beurre |   Carottes sautées aux champignons |  Frites |  Salsifis persillés |
| Dessert (s) |   Tartelette ananas maison |    Tomme bio Fruit bio |   Yaourt bio fermier aux fruits |     Tomme bio Fruit bio |    Crème dessert bio chocolat maison |

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

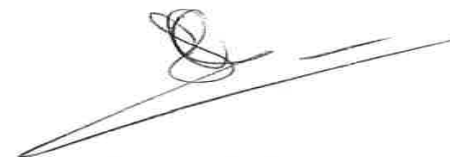
 : Label rouge



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

