











# Menus du Lundi 21 au vendredi 25 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	  Betterave bio vinaigrette bio	   Salade verte croustons emmental Vinaigrette bio	  Céleri carotte râpées Mayonnaise	  Potage Parmentier	  Radis croque sel
Viande ou Poisson	  Blanc de poulet A la crème	  Filet de truite de Lau-Balagnas Beurre blanc	   Pates bio Bolognaise de légumes	  Agneau au curry maison	  Sauté de porc au caramel
Légumes	  Pommes rissolées	  Epinards à la crème	   	  Carottes persillées	   Boulghour bio au beurre
Dessert (s)	  Tomme bio Fruit bio	   Tarte aux pommes bio maison	   Fromage blanc bio et crème de marron	  Yaourt bio fermier Vanille	  Camembert bio Fruit bio

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

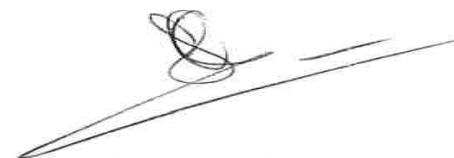
 : Label rouge



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

