







































Menus du Lundi 5 au vendredi 9 septembre 2022

Le menu peut être modifié en cas de problème d'approvisionnement.
Mais également afin de limiter le gaspillage alimentaire, Loi EGALIM, AGECE...

Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac. 



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Salade verte noix Fourme d'Ambert Vinaigrette bio	 Concombre Vinaigrette bio	  Pâté de campagne bio Cornichons	 Betterave bio Emmental Vinaigrette bio	 Pissaladière maison
Viande ou Poisson	  Tian de légumes	  Daube de bœuf Maison	  Filet de truite de Lau Balagnas Sauce citron	  Sauté de porc au caramel	  Roti de veau au jus
Légumes	  Riz bio de Camargue	  Pates bio au beurre bio	  Gratin de chou-fleur bio Maison	  Pommes boulangères Maison	  Carottes persillées
Dessert (s)	 Tartelette ananas Maison	    Crème dessert bio Maison	  Camembert bio Fruit bio	  Fromage blanc bio Sucré	  Comté 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