










































# Menus du Lundi 12 au vendredi 16 septembre 2022

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Betterave bio Vinaigrette bio	  Salade Piémontaise maison	  Carottes râpées Vinaigrette échalotte bio	   Salade verte croustons Emmenthal Vinaigrette bio	   Tomate mozzarella Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	  Couscous maison	  Escalope de porc Sauce charcutière Maison	  Chili con carné Maison	 Dos de colin Basquaise	  Omelette bio au fromage Maison
Légumes	   Semoule bio au Beurre bio	   Purée Dubarry bio Maison	   Riz de Camargue bio	   Jardinière de légumes au beurre bio	  Frites fraîches
Dessert (s)	 Saint Paulin bio Fruit bio	  Tomme bio de l'Ariège Fruit bio	  Yaourt bio fermier Aux fruits	Liégeois au chocolat	  Compote de pomme 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