









































Menus du Lundi 19 au vendredi 23 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	  Cèleri carotte râpés Edam Vinaigrette bio	 Radis beurre	 Tarte au fromage maison	  Salade verte Mimolette Vinaigrette bio	  Taboulé bio Maison
Viande ou Poisson	   Poulet fermier rôti Label rouge	   Pates bio Bolognaise de légumes	  Roti de veau au jus	  Moules de bouchot AOP	  Bruschetta tomate Mozzarella maison
Légumes	 Haricots verts persillés	    Courgettes bio à la Tomate	  Courgettes bio à la Tomate	  Frites fraîches	  Salade verte Vinaigrette bio
Dessert (s)	 Tarte abricot Maison	  Fromage blanc bio sucré	  Camembert bio Fruit bio	  Yaourt bio sucré	  Saint Paulin 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