

Menus du Lundi 29 aout au vendredi 2 sept 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	  Tomate mozzarella Vinaigrette bio	 Betterave bio Vinaigrette bio	   	   Sale verte Noix, croutons Vinaigrette bio	   Carottes râpées Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Moules de Bouchot AOP	  Flan de légumes	   	  Roti de veau au jus	   Poulet fermier rôti Label rouge
Légumes	  Frites fraîches	  Courgettes persillées	   	  Blettes et pommes de terre à la crème	  Pates bio au Beurre bio
Dessert (s)	  Abricots bio	  Babybel bio Fruit bio	   	  Camembert bio Fruit bio	  Crème dessert bio au 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