




































Menus du Lundi 10 au vendredi 14 octobre 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	  Carottes râpées Mimolette Vinaigrette bio	 Croque-monsieur Maison	  Endives noix Vinaigrette bio	 Velouté potiron Emmental	  Salade verte croustons Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	   Poulet fermier rôti Label rouge	  Omelette bio Maison	  Couscous maison	 Blanquette de veau maison	 Dos de colin Beurre citronné
Légumes	  Frites fraîches	 Epinards à la crème Maison	  Semoule bio au beurre bio	  Carottes sautées Maison	  Riz bio de Camargue
Dessert (s)	   Compote de pomme bio	  Camembert bio Fruit	   Liégeois chocolat	  Tomme bio de l'Ariège, et Fruit	

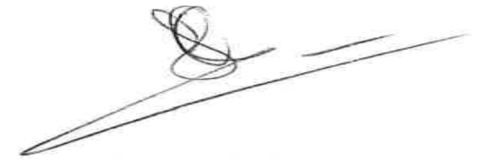
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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