

Menus du Lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023

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	  Potage Parmentier Maison	   Endives vinaigrette bio maison	  Jambon blanc	   Cèleri rémoulade vinaigrette bio maison	   Salade verte noix et fourme d'Ambert Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Jambon rôti A la moutarde	   Pates bio mixed de légumes locaux	  Sauté d'agneau orientale	   Hachis Parmentier maison	  Dos de lieu noir Dugléré
Légumes	  Carottes persillées maison	   	   Brocolis et riz bio	   	   Purée de butternut maison
Dessert (s)	  Pommes bio	   Crème dessert bio chocolat maison	 Saint Paulin bio Clémentine	 Liégeois chocolat bio	 Fondant nature

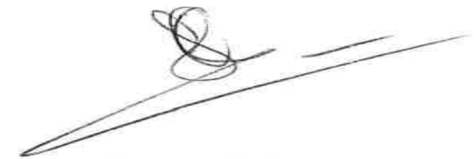
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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