

Menus du Lundi 13 au vendredi 17 février 2023

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 emmental Vinaigrette bio maison	   Endives croustons vinaigrette bio maison	  Pizza champignons fromage maison	  Œuf dur bio Mayonnaise bio	  Potage potimarron maison
Viande ou Poisson	  Roti de veau au jus	  Gratin de pâtes bio Poisson et fruits de mer Maison	   Omelette bio maison ciboulette	  Axoa de veau maison	   Poulet fermier rôti label rouge
Légumes	   Haricots verts bio Persillés	   	   Gratin de potiron maison	  Pommes rissolées	  Carottes persillées
Dessert (s)	  Cake marbré bio maison	  Tomme bio et kiwi bio	  Yaourt bio fermier Citron	 Tomme bio Pomme bio	 Liégeois chocolat 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