



Menus du Lundi 20 au vendredi 24 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	  Macédoine bio Mayonnaise bio	   Salade noix Fourme d'Ambert Vinaigrette bio maison	   Cèleri vinaigrette bio Maison Mimolette	  Potage mixé	   Endives vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	  Sauté de porc	  Filet de truite citron Lau Balagnas	   Pates bio et légumes à la tomate bio	 Navarin d'agneau	  Tartiflette maison
Légumes	  Frites maison	  Purée de butternut maison	   	  Chou aux carottes Maison	   
Dessert (s)	  Samos Clémentine	 Beignet de mardi gras maison	   Crème vanille bio maison	 Saint Paulin bio Fruit	    Fromage blanc bio sucré

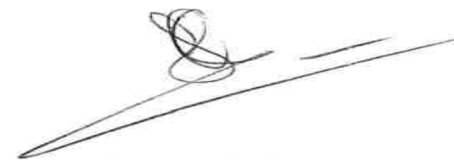
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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