



# Menus du Lundi 23 au vendredi 27 janvier 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	 Pâté de campagne	   Carottes râpées vinaigrette bio maison Emmental	   Chou blanc vinaigrette bio	  Potage de potiron mixé	   Salade verte mimolette vinaigrette bio
Viande ou Poisson	  Blanquette de veau	   Flan de légumes	    Filet de truite au citron Lau Balagnas	   Poulet fermier rôti Label rouge	  Steak grillé échalote
Légumes	  Macaroni bio au beurre	   Haricots verts bio au beurre	   Riz bio de Camargue	  Purée Dubarry Maison	  Frites fraîches maison
Ison	 Saint Paulin bio Banane bio	 Cake maison	  Edam bio Kiwi bio	 Petit suisse au fruits bio	  Compote bio

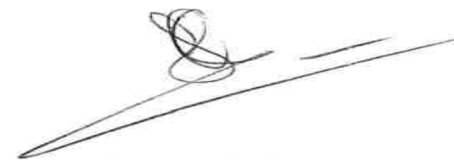
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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