








































Menus du Lundi 30 janvier au vendredi 3 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	   Cèleri rémoulade maison	 Betterave bio vinaigrette Œuf dur bio	 Jambon du pays	   Carottes râpées emmental vinaigrette bio maison	   Chou blanc mimolette vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	   Blanc de poulet à la crème bio	 Dos de lieu à la crème bio	  Roti de porc au thym	 Omelette bio maison ciboulette	  Axoa de veau maison
Légumes	   Purée de brocolis bio maison	 Macaroni bio au Beurre bio	   Chou-fleur au gratin maison	   Légumes Basquaise	  Pommes vapeur maison
Dessert (s)	   Crème dessert bio vanille maison	 Tomme bio Clémentine	  Tomme bio Pomme bio	Crêpes au chocolat	  Compote bio locale

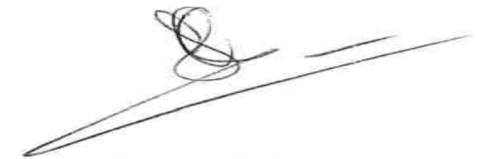
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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