

Menus du Lundi 8 au vendredi 12 avril 2024

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	 Betterave bio  Vinaigrette bio maison	 Carottes râpées  emmental  Vinaigrette bio maison	 Cèleri râpé vinaigrette  bio maison  Fourme d'Ambert	 Potage de légumes  mixés	 Salade verte  Vinaigrette bio  maison
Viande ou Poisson	 Poulet fermier rôti  Label rouge local	 Filet de lieu  Sauce Dugléré	 Lasagnes bio  courgettes, tomate  Maison	 Sauté d'agneau au  curry  Viande locale	 Jambon grillé  Viande locale
Légumes	 Frites	 Epinards à la crème	     	 Jardinière de légumes  Maison	 Lentilles bio  Maison
Dessert (s)	 Edam bio  Kiwi bio	 Gâteau Basque local	 Crème dessert bio  vanille, maison	 Yaourt fermier bio	 Camembert bio  Pomme bio locale

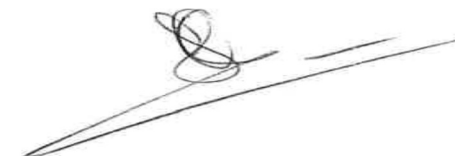
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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