

# 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