

Menus du Lundi 3 au vendredi 7 juin 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	  Taboulé bio Fait maison	   Tomate bio Vinaigrette bio maison	   Concombre et Féta Vinaigrette bio maison	Melon	  Pizza maison
Viande ou Poisson	 Colin Pané	  Haut de cuisse de poulet	  Polenzia de légumes	  Roti de veau Viande locale	  Escalope de porc charcutière
Légumes	  Courgette bio à La tomate	  Pates bio au beurre	   	 Pommes rissolées	  Tomate Provençale
Dessert (s)	  Compote bio Edam bio	   Crème dessert bio chocolat, maison	    Fruit bio	   Fromage blanc bio Fermier sucré	 Kiri bio Fruit bio

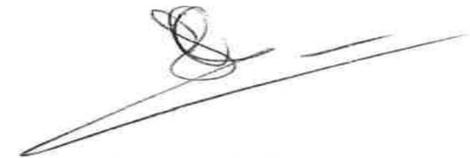
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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