

















# Menus du Lundi 10 juin au vendredi 14 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	   Macédoine bio Vinaigrette bio	 Jambon blanc Local	   Emincé de radis Vinaigrette bio	   Salade verte Vinaigrette bio maison	 Concombre emmental Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	  Pates bio Mixed de légumes	  Saucisse de Toulouse Grillée	   Hachis Parmentier Fait maison Viande locale	  Navarin d'agneau Viande locale	 Dos de lieu Sauce citron
Légumes	    Gratin de chou-fleur bio	  Gratin de chou-fleur bio	    Semoule bio au beurre	  Epinards à la crème	 Epinards à la crème
Dessert (s)	    Tomme bio Fruit bio	 Gouda bio Fruit bio	   Yaourt bio fermier Sucré	   Crème bio vanille Faite maison	 Glace vanille bio

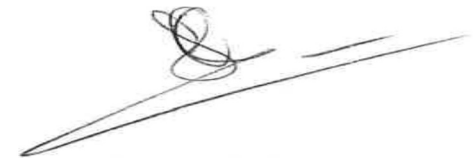
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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