






































Menus du Lundi 13 au vendredi 17 mai 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	  Carottes râpées emmental Vinaigrette bio maison	 Salade Piémontaise Maison	 Salade d'orange Vinaigrette bio maison	 Pissaladière maison	   Duo de choux Mimolette Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	  Axoa de veau maison Viande locale	  Dos de lieu Sauce tomate bio	 Ramen au poulet	   Poulet fermier Label rouge	 Steak grillé
Légumes	  Blé bio au beurre	  Brocolis bio au curry	   	  Haricots verts bio	 Frites
Dessert (s)	  Yaourt bio fermier Aux fruits	 Edam bio Fruit bio	 Tiramisu maison	   Camembert bio Fruit bio	  Fraises et Crème fouettée bio

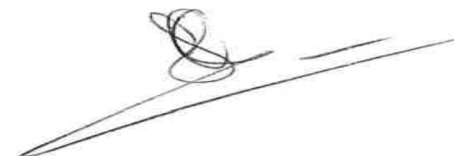
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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