




Menus du Lundi 15 au vendredi 19 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	 Coleslaw Emmental Vinaigrette bio	  Macédoine bio Mayonnaise bio	  Salade verte Mimolette Vinaigrette bio	 Pizza faite maison	 Cèleri Mayonnaise bio
Viande ou Poisson	  Truite de Lau Balagnas Beurre blanc	  Omelette bio Faite maison	  Hachis Parmentier Fait maison	 Roti de veau Sauce moutarde	  Poulet fermier Label rouge
Légumes	  Riz bio de Camargue	 Légumes Basquaise	   	 Chou-fleur bio Persillé	 Macaroni bio
Dessert (s)	  Fruit bio	 Saint Paulin bio Fruit bio	 Compote bio	 Camembert bio Fruit bio	  Crème dessert bio vanille, maison

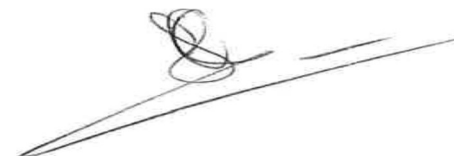
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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