












































Menus du Lundi 17 au vendredi 21 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	Friand au fromage	   Tomate bio Mozzarella Vinaigrette bio	   Salade verte Fourme d'Ambert Vinaigrette bio	  Œufs bio dur Mayonnaise bio	   Salade de Pomme de terre Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	Colin Meunière	  Axoa de veau Viande locale	  Escalope de porc au jus Viande locale	  Lasagnes bio Courgette et tomate bio	  Steak grillé Viande locale
Légumes	  Purée de brocolis bio	 Pommes de terre rissolées	  Carottes bio sautées	   	  Haricots verts bio
Dessert (s)	   Fromage blanc bio fermier et fraises	  Yaourt bio fermier Aux fruits	   Tarte aux pommes bio	  Edam bio Fruit bio	   Fromage blanc bio fermier sucré

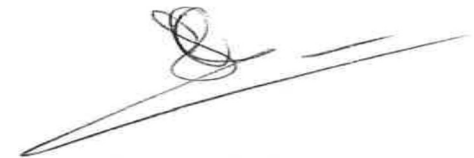
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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