


























# Menus du Lundi 1 au vendredi 5 juillet 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 emmental Vinaigrette bio	  Tomate bio Vinaigrette bio	  Pâté de campagne Local	 Betterave bio Vinaigrette bio	  Croque-monsieur Fait maison
Viande ou Poisson	  Tain de légumes	  Daube Viande locale	  Dos de lieu Dugléré	  Roti de porc Viande locale	  Axoa de veau Viande locale
Légumes	   Riz bio de Camargue	  Pommes vapeur	  Brocolis bio persillés	  Pates bio au beurre	  Haricots verts bio Persillés
Dessert (s)	  Tarte ananas maison	 Liégeois chocolat bio	  Gouda bio Fruit bio	  Yaourt bio fermier Aux fruits	 Saint Paulin bio Fruit bio

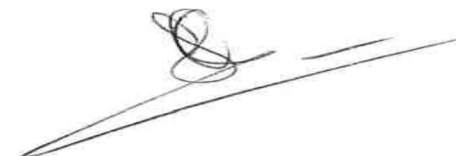
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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