

































Menus du mardi 21 au vendredi 24 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	  Emincé de radis Vinaigrette bio Maison	  Brandade de poisson Faire maison	  Salade de riz bio De Camargue	  Betterave bio Vinaigrette bio Maison	  Concombre Fêta Vinaigrette bio Maison
Viande ou Poisson	  Brandade de poisson Faire maison	  Escalope de porc charcutière	  Risotto de légumes bio et fait maison	  Chili con carné Viande locale	  Haricots plats
Légumes	  Gratin de Courgettes bio	  Saint Paulin bio Fruit bio	  Edam bio Fruit bio	  Tarte aux myrtilles	
Dessert (s)	  Fromage blanc bio fermier sucré	  Tarte aux myrtilles			

 : 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