
































# Menus du Lundi 22 au vendredi 26 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	 Carottes râpées emmental Vinaigrette bio maison	  Endives vinaigrette bio maison	  Pâté de campagne local	  Betterave bio Emmental Vinaigrette bio maison	  Croque-monsieur Maison
Viande ou Poisson	 Tian de légumes Fait maison	  Daube	  Dos de lieu Dugléré	  Roti de porc	  Axoa de veau maison et local
Légumes	  Riz de Camargue bio	  Pommes vapeur	 Gratin de Brocolis bio	 Pates bio au beurre	 Haricots verts bio
Dessert (s)	 Tarte ananas maison	 Liégeois bio	 Gouda bio Fruit bio	  Yaourt bio fermier	 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