











































Menus du Lundi 24 au vendredi 28 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	  Coleslaw emmental Mayonnaise bio	   Macédoine bio Mayonnaise bio	   Salade verte Mimolette Vinaigrette bio maison	  Pizza maison	  Cèleri rémoulade Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Colin pané	  Omelette bio Maison	   Hachis Parmentier Maison Viande locale	  Roti de veau Sauce moutarde Viande locale	   Poulet fermier Label rouge
Légumes	   Riz bio de Camargue	 Légumes Basquaise Maison	   	  Chou-fleur bio Persillé	  Pates bio au beurre
Dessert (s)	 Fruit bio	 Saint Paulin bio Fruit bio	 Compote bio	  Camembert bio Fruit bio	   Crème vanille bio Faite maison

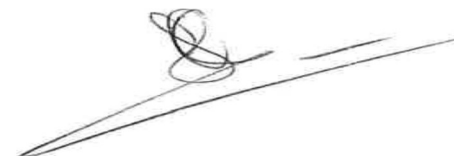
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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