







































Menus du Lundi 27 au vendredi 31 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	   Tomate Mozzarella Vinaigrette bio Maison	 Friand au fromage	   Carottes râpées Vinaigrette bio Maison	   Salade de riz bio de Camargue Vinaigrette bio	 Melon
Viande ou Poisson	   Poulet fermier Label rouge	  Omelette bio au Fromage	  Couscous maison Viande locale	  Steak grillé Viande locale	 Dos de lieu Dugléré
Légumes	 Frites	 Légumes Basquaise Maison	  Semoule bio au Beurre bio	   Haricots verts bio	  Purée bio
Dessert (s)	  Compote bio	  Camembert bio Fruit bio	  Yaourt bio fermier	 Liégeois bio	 Gouda bio Fruit bio

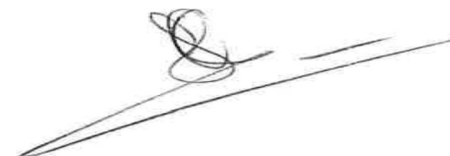
 : Produits BIO
  : Recettes Maison
  : Produits Locaux
  : Label rouge



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