












Menus du Lundi 29 avril au vendredi 3 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	  Chou-fleur bio Vinaigrette bio maison	  Taboulé bio fait maison	   	   Carottes râpées emmental Vinaigrette bio maison	   Endives Fourme d'Ambert Vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	  Sauté d'agneau au curry fait maison Viande locale	  Saucisse de Toulouse Grillée	   	  Truite de Lau Balagnas Sauce citron	  Chili sin carné
Légumes	  Semoule bio au Beurre bio	  Purée de carottes bio Maison	   	  Jardinière de légumes	   Riz bio de Camargue
Dessert (s)	   Fromage blanc bio fermier sucré	   Camembert bio Fruit bio	   	 Glace vanille bio	 Compote bio

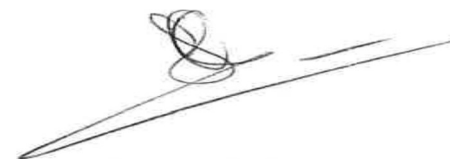
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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