


































Menus du Lundi 3 février au vendredi 7 février 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 bio dés emmental vinaigrette bio	  Pâté de porc IGP sud-ouest	  Salade de riz bio de Camargue	  Endives locales aux noix vinaigrette bio	  Salade vert croutons et fourme d'Ambert vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Saucisse de Toulouse viande locale	 Dos de lieu sauce basquaise	  Tortilla de pomme de terre maison	  Sauté d'agneau au curry viande locale	  Boulette de bœuf maison à la tomate viande locale
Légumes	 Chou- fleur persillées	  Purée bio maison	 Piperade basquaise maison	  Flageolets bio	 Epinard à la crème
Dessert (s)	  Crème chocolat bio maison	  Saint Paulin bio, pomme bio locale	 Babybel bio, clémentines bio	  Compote bio	 Gâteau basque de chez Védère

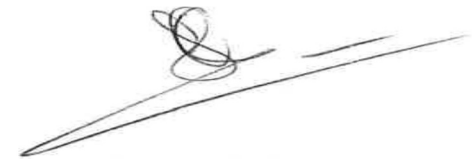
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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