





































Menus du Lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 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	 Tarte au fromage maison	  Salade de chou bicolore et edam bio vinaigrette bio	  Betterave bio vinaigrette bio maison	  Salade verte et croûtons vinaigrette bio	  Potage Parmentier maison
Viande ou Poisson	  Daube de bœuf viande locale	   Poulet fermier label rouge	 Dos de lieu sauce basquaise	  Rôti de porc au thym Viande locale	 Flan de légumes maison
Légumes	  Boulgour bio au beurre bio	  Purée maison de butternut	   Duo de carottes bio et pomme de terre sautées	  Macaronis bio au beurre bio	  Chou- fleur bio persillées
Dessert (s)	 Brie bio, clémentines bio	  Flan bio au caramel maison	 Camembert bio, banane bio	  Crème vanille bio maison	 Couronne des Rois

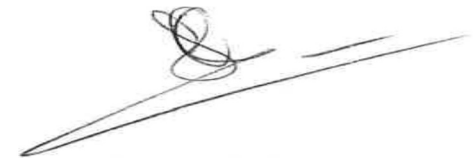
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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