











Menus du Lundi 10 février au vendredi 14 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. 



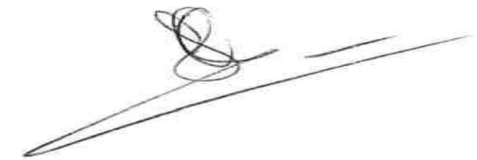
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Duo céleri carotte au chèvre vinaigrette bio	 Tarte aux légumes maison	  Salade verte vinaigrette bio maison	  Betteraves bio dés de mimolette vinaigrette bio maison	 Chou blanc rémoulade
Viande ou Poisson	  Blanquette de veau viande locale	   Poulet fermier label rouge	  Omelette bio maison	  Filet de truite de Lau-Balagnas beurre blanc	  Sauté de porc au caramel viande locale
Légumes	  Pomme de terre boulangère maison	  Haricots vert bio au beurre bio	  Blé bio au beurre bio	  Carottes et pomme de terre persillées	  Spaghetti bio au beurre bio
Dessert (s)	 Camembert bio, clémentine bio	  Fromage blanc bio local	 Compote bio	 Tarte aux myrtilles maison	 Liégeois bio au chocolat



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