


































Menus du Lundi 13 janvier au vendredi 17 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	  Chou blanc rémoulade	 Œufs durs bio mayonnaise bio	 Radis noir pomme mimolette vinaigrette bio maison	  Potage potiron maison	  Endives locale vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	  Axoa de veau maison viande locale	 Tarte aux légumes maison	  Blanquette de veau maison viande locale	  Filet de truite de Lau Balagnas beurre blanc	  Saucisse de Toulouse viande locale
Légumes	  Riz bio aux lentilles bio	  Salade verte vinaigrette bio maison	  Pomme de terre vapeur	 Epinards à la crème maison	  Pâtes bio au beurre bio
Dessert (s)	 Yaourt bio nature sucré	  Camembert bio, pomme bio	  Crème chocolat bio maison	 Edam bio, banane bio	 Clémentines bio

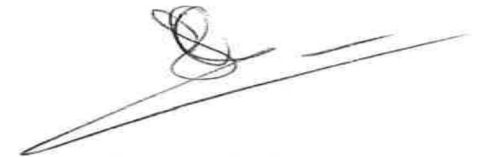
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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