




































Menus du Lundi 17 février au vendredi 21 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	 Quiche lorraine maison	  Carottes râpées bio vinaigrette bio	  Potage parmentier	  Endives locale dés de fourme d'Ambert vinaigrette bio	  Thon mayonnaise bio
Viande ou Poisson	Colin pané	  Hachis parmentier maison viande locale	   Poulet fermier label rouge	 Flan de légumes maison	  Daube de bœuf viande locale
Légumes	  Gratin de brocolis bio maison	    (Empty cell)	 Haricots plats à la tomate	 Risotto brunoise de légumes maison	  Pâtes bio au beurre bio
Dessert (s)	  Saint Paulin bio, pomme bio locale	 Yaourt bio sucré	 Edam bio, clémentine bio	  Brownie bio maison	 Brie bio, banane bio

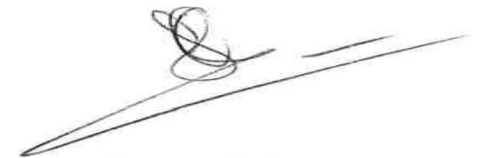
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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