




























Menus du Lundi 20 janvier au vendredi 24 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	 Carottes râpées bio vinaigrette bio	  Envies locale dés emmental vinaigrette bio maison	 Cèleri rémoulade mayonnaise bio	 Thon mayonnaise bio	 Chou blanc dés de mimolette vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Lasagnes épinards féta maison	  Couscous maison viande locale	Colin pané	  Jambon blanc rôti sauce à la moutarde viande locale	  Boulette de bœuf maison sauce tomate Viande locale
Légumes	   Légumes	 Semoule bio au beurre bio	  Gratin de butternut maison	 Lentilles bio maison	 Haricots verts bio persillées
Dessert (s)	 Flan coco maison	 Poire locale	 Camembert bio, clémentines bio	  Fromage blanc bio local sucré	 Yaourt bio

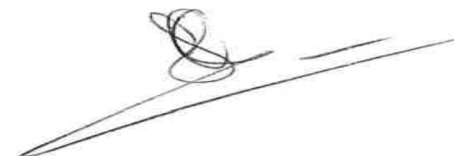
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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