




















# Menus du Lundi 27 janvier au vendredi 31 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	 Salade vert dés emmental vinaigrette bio	 Salade de chou d'automne vinaigrette bio	 Macédoine de légumes bio mayonnaise bio	 Potage de légumes	 Œufs durs mayonnaise bio
Viande ou Poisson	 Brande de poisson maison	 Emincé de bœuf au jus viande locale	 Rôti de porc au thym viande locale	 Poulet fermier label rouge local	 Pâtes bio bolognaise de légumes
Légumes	 Haricots plats au beurre bio	 Haricots plats au beurre bio	 Pommes rissolées maison	 Carottes bio au beurre bio	 Carottes bio au beurre bio
Dessert (s)	 Mousse au chocolat noir	 Cake bio maison	 Saint Paulin bio, clémentines bio	 Yaourt bio aux fruits	 Camembert bio, banane bio

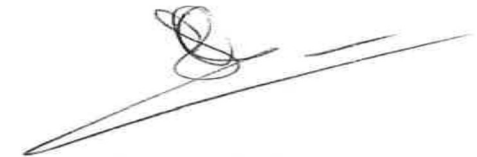
 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux  : Label rouge



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