

Menus du lundi 6 au vendredi 10 octobre 2025

Le menu peut être modifié en cas de problème d'approvisionnement.
Mais également afin de limiter le gaspillage alimentaire, Loi EGALIM, AGECE...

4B Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	4B 🍷 Carottes râpées vinaigrette bio	4B 🍷 Salade de riz bio maison	4B Radis beurre bio	📍 🍷 Croque-monsieur maison Jambon blanc local	4B 🍷 Salade verte bio aux noix et fourme d'Ambert AOP vinaigrette bio
Viande ou Poisson	🍷 Moule de bouchot AOP	📍 🍷 Emincée de bœuf Viande locale	📍 🍷 Couscous maison Viande locale	📍 📍 🍷 Poulet fermier label rouge	4B 🍷 Pâtes et légumes à la tomate bio
Légumes	4B 🍷 Frites bio	4B 🍷 Haricots verts bio persillées	4B 🍷 Semoule bio au beurre bio	4B 🍷 Brocolis bio persillées	🌱 🌱 🌱 4B 📍 📍 🍷
Dessert (s)	4B Camembert bio, fruit cru de saison bio	4B 📍 Yaourt bio local au citron	4B Babybel bio, fruit cru de saison bio	4B 🍷 Crème chocolat bio maison	4B Liégeois au chocolat bio

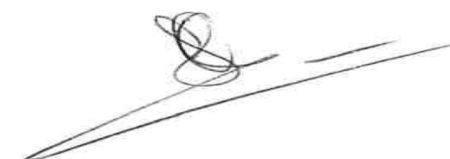
4B : Produits BIO : 📍 Produits Locaux 📍 : Label rouge 🌱 : Pêche durable 🌱 : Indication géographique protégée 🌱 : Commerce équitable 🍷 : Fait Maison



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