

Menus du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Concombre bio vinaigrette bio	  Tomate locale mozzarella vinaigrette bio	Feuillette au fromage	  Œufs durs bio vinaigrette bio	  Potage potiron maison
Viande ou Poisson	  Axoa de veau viande locale	  Filet de dos de lieu sauce crème	 Tian de légumes maison	  Boulette de bœuf maison viande locale	 Poulet fermier label rouge
Légumes	  Macaronis bio au beurre bio	  Epinards bio	   Riz bio de Camargue	  Pomme de terre persillées	  Carottes bio persillées
Dessert (s)	 Babybel bio, kiwi bio	 Gâteau basque local	   Yaourt local bio au citron	 Banane bio	  Crème vanille bio maison

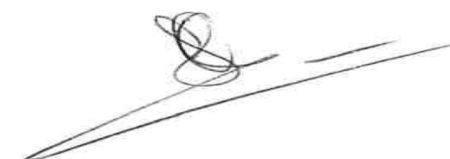
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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