

Menus du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

**



Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Mais également afin de limiter le gaspillage alimentaire, Loi EGALIM, AGEC...

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

Le menu peut être modifié en cas de problème d'approvisionnement.

2025 NIVEAU Label Ecocert - En Cuisinea Taga for all surgery and all and an all standards	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave bio vinaigrette bio	Salade verte bio vinaigrette bio	Carottes râpées bio dés emmental vinaigrette bio	Potage de légumes maison	Chou blanc mayonnaise bio
Viande ou Poisson	Jambon rôti Viande locale	Filet de colin pané	Risotto bio de légumes maison	Emincé de veau Viande locale	Rôti de porc au thym Viande locale
Légumes	Frites bio	Purée de carottes bio maison		Haricots verts bio et pomme de terre persillées	Pâtes bio au beurre bio
Dessert (s)	Edam bio, fruit bio de saison	Flan pâtissier maison	Crème chocolat bio maison	Fromage blanc bio	Camembert bio, fruit bio de saison
🌃 : Produits BIO : 🍳 Produits Locaux 🥨: Label rouge 🌕 : Pêche durable 🍩 : Indication géographique protégée 🥯 : Commerce équitable 堂 :Fait Maison					

-Alle

Chef de cuisine du restaurant scolaire Christophe Abadie alaman

Menus validés par une Diététicienne diplômée d'état Céline Labarsouque L'adjointe en charge de la restauration Sylvie Cheminade