

Menus du lundi 29 sept au vendredi 3 octobre 2025

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	4B  Salade de chou rouge et maïs Vinaigrette bio	4B  Betteraves bio vinaigrette bio	4B  Œufs durs bio vinaigrette bio	4B  Salade verte bio Vinaigrette bio	4B  Cèleri rave, dés emmental Vinaigrette bio
Viande ou Poisson	   Poulet fermier label rouge	 Filet de colin pané	  Jambon rôti Viande locale	  Sauté de veau au curry Viande locale	 Tarte aux légumes maison
Légumes	4B   Carottes et pomme de terre au beurre bio	 4B   Riz bio de Camargue IGP	 Haricots plats persillées	4B  Macaronis bio au beurre bio	4B  Courgettes à la tomate bio
Dessert (s)	4B  Crème vanille bio maison	4B Babybel bio, fruit cru de saison	 Tarte ananas maison	4B  Fruit cru de saison bio	4B   Compote de pomme bio locale

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