

Menus du lundi 1 au vendredi 5 décembre 2025

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Emincé de radis Vinaigrette bio Maison	 Pizza maison	   Salade verte noix Fourme d'Ambert Vinaigrette bio maison	   Betterave bio Emmental Vinaigrette bio maison	  Potage de légumes maison
Viande ou Poisson	  Blanquette de veau Viande locale	  Poulet rôti du Gers	 Chili sin carné	  Filet de Merlu A la crème	  Escalope de porc charcutière
Légumes	  Pommes vapeur	  Purée de pomme de terre bio	   Riz bio de Camargue	  Gratin de chou- fleur bio Maison	 Frites bio
Dessert (s)	  Babybel bio Pomme bio locale	  Yaourt bio et équitable	  Compote bio locale	 Tarte ananas maison	  Crème dessert bio chocolat 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