

Menus du lundi 3 au vendredi 7 novembre 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	 Carottes bio râpées Vinaigrette bio	 Œuf bio dur Mayonnaise bio	 Céleri râpée maison Vinaigrette bio	 Potage parmentier	 Endives vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Spaghetti bio Bolognaise maison	 Tarte au fromage maison	 Emincé de veau Local	 Filet de truite de Lau-Balagnas	 Escalope de porc persillées Viande locale
Légumes	 Salade vert bio Vinaigrette bio	 Salade vert bio Vinaigrette bio	 Frites bio maison	 Epinard bio à la crème	 Lentilles bio
Dessert (s)	 Fromage blanc bio Équitable	 Camembert bio Poire	 Crème dessert bio maison chocolat	 Gouda bio, fruit bio	 Edam bio, pomme bio

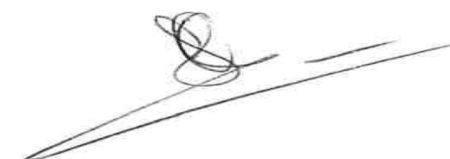
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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