

## Menus du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025

\*\*\*

Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE



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

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

2025 NIVEAU 1  Label Ecocert Circlines	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>♀ ≟</b> Croque-monsieur maison	Salade verte bio Vinaigrette bio	Potage de légumes maison	AB ♥ ♣ Carottes râpées bio	Jambon Blanc local
Viande ou Poisson	Dos de lieu citron	<b>♀</b> <u>*</u> Lasagnes maison	<b>♀</b> <u>★</u> Poulet rôti du Gers	Omelette bio maison	© <u>*</u> Bœuf aux olives viande locale
Légumes	Purée de carottes bio	<b>©</b> ③ <b>□4</b> i <b>♥ €</b>	Boulghour bio sauce tomate bio	Haricots verts bio persillés	Riz bio de Camargue IGP
Dessert (s)	Gouda bio Poire	Fromage blanc bio équitable et local	Gouda bio Clémentines bio	<b>♀</b> Gâteau Basque	Edam bio Banane bio
: Produits BIO : Produits Locaux 💯: Label rouge 🍥 : Pêche durable 🍥 : Indication géographique protégée 🍜 : Commerce équitable 🎍 :Fait Maison					

-Alleria

Chef de cuisine du restaurant scolaire Christophe Abadie alamand

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