

## Menus du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025

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

Viande ou Poisson  Dessert (s)  Viande ou Poisson  Filet de colin pané  Agneau au curry Viande locale  Filet de colin pané  Agneau au curry Viande locale  Lasagne bio cou tomate mai  Purée bio de butternut maison  Furée bio de butternut maison  Tarte aux myrtilles  Camembert bio,  Yaourt	NIVEAU1 Label Ecocert «En Cultine»	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Viande ou Poisson  Omelette bio Origine Gers  Filet de colin pané  Agneau au curry Viande locale  Légumes  Basquaise maison  Dessert (s)  Mousse au chocolat  Filet de colin pané  Filet de colin pané  Agneau au curry Viande locale  Filet de colin pané  Agneau au curry Viande locale  Semoule bio au beurre bio  Tarte aux myrtilles  Camembert bio, Yaourt	Entrée		© <b>©©∆B</b> ♥�� 🖢 Férié		Endives locales au	Œufs bio vinaigrette bio
Légumes  Basquaise maison  Purée bio de butternut maison  Purée bio de butternut maison  Beurre bio  AB  Tarte aux myrtilles  Camembert bio,  Yaourt		Omelette bio	©©©AB ♥®	Filet de colin pané	Agneau au curry	Lasagne bio courgette et tomate maison
Dessert (s) Mousse au chocolat Tarte aux myrtilles Camembert bio, Yaourt	Légumes	Basquaise maison	©③ <b>△</b> ▲ ♥ ♥ ♣			©3 <b>∞</b> 4i <b>0</b> € ±
	Dessert (s)		©③⊚ <mark>4ĕ</mark> ♥ <i>●</i> № <u>÷</u>	_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	48 Yaourt bio à la vanille

📶 : 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**