

Menus du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	   Carottes bio râpées Vinaigrette bio maison	  Betterave bio Vinaigrette bio maison	   Assiette Océane	   Potage de légumes bio maison
Viande ou Poisson	  Poulet rôti du Gers	  Daube Viande locale	Colin pané	  Manchons de canard confit Fait maison	  Tartes aux légumes maison
Légumes	  Haricots verts bio Persillés	  Macaroni bio	   Purée de carottes bio maison	  Gratin Dauphinois maison	   Salade verte bio Vinaigrette bio maison
Dessert (s)	  Tomme bio Clémentines bio	  Yaourt bio équitable	 Fromage bio Fruit bio	   Mousse au chocolat maison	    Riz au lait bio maison et local

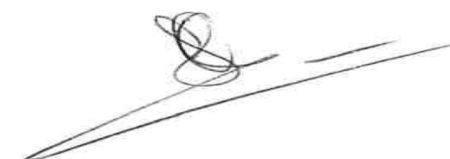
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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