

Menus du lundi 17 au vendredi 21 novembre 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	   Cèleri râpé emmental Vinaigrette bio maison	   Salade verte bio Croutons, emmental	  Betterave bio et vinaigrette bio	  Potage potimarron maison	   Œuf dur bio vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	 Lieu Dugléré	  Steak bœuf local	  Echine de porc rôtie Viande locale	  Poulet rôti du Gers	   Lasagnes bio courgettes tomate Maison
Légumes	   Riz bio de Camargue	   Gratin de Chou-fleur bio	  Pommes rissolées	  Carottes bio et blé bio au beurre	   
Dessert (s)	   Flan bio fait maison	 Gateau Basque	  Babybel bio Pomme bio locale	   Fromage Blanc bio local équitable	 Camembert bio Banane bio

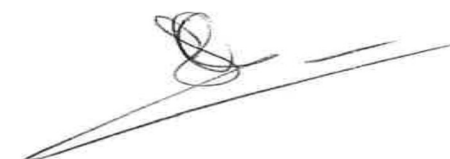
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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