

Menus du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade verte bio noix Fourme d'Ambert	 Pâté de porc igp Sud-ouest	 Potage potimarron maison	 Endives locales Noix et vinaigrette bio maison	 Duo de chou Emmental Vinaigrette bio maison
Viande ou Poisson	 Saucisse de Toulouse locale	 Truite de Lau Balagnas Beurre blanc	 Omelette bio ciboulette maison	 Agneau au curry Viande locale	 Steak Viande locale
Légumes	 Lentilles bio	 Epinards bio et pommes de terre à la crème	 Brocolis bio à la crème	 Flageolets bio D'Occitanie	 Haricots verts bio
Dessert (s)	 Crème dessert vanille Bio et maison	 (Dessert non spécifié)	 Fromage bio Banane bio	 Compote bio locale	 Brownie bio Fait maison

AB : 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