



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	   Salade bio noix du Périgord et fourme d'Ambert vinaigrette bio	 Macédoine de légume bio mayonnaise bio	  Carottes râpées bio vinaigrette bio	  Potage potimarron maison
Viande ou Poisson	  Haut de cuisse de poulet Origine Gers	  Daube de bœuf Viande locale	   Filet de merlu à la crème bio	  Jambon rôti Viande locale	  Lasagne bio épinard fêta maison
Légumes	  Carottes bio persillées	  Blé bio au beurre bio	  Jardinières de légumes bio	  Purée bio	     
Dessert (s)	  Babybel bio, raisins local	  Crème vanille bio maison	  Camembert bio, pomme bio	  Liégeois au chocolat bio	  Yaourt bio vanille

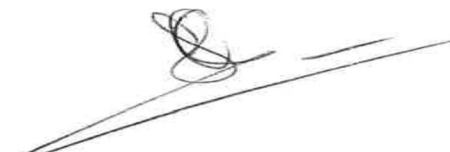
 : Produits BIO :  : Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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