

## Menus du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

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





2025  NIVEAU 1  Label Ecocert - En Cuisines	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	<b>♀</b> <u>+</u> Daube de bœuf  Viande locale	Filet de merlu à la crème bio	<b>♀ ≟</b> Jambon rôti Viande locale	Lasagne bio épinard féta maison
Légumes	Carottes bio persillées	Blé bio au beurre bio	Jardinières de légumes bio	AB 🌦 Purée bio	©©© <u>⁄AB</u> ♥�� ±
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**