





















Menus du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Batavia bio et Forme d'Ambert	 Pissaladière maison	 Betterave bio vinaigrette	 Carottes bio râpées	 Potage parmentier bio
Viande ou Poisson	 Daube de Bœuf Maison	 Poulet rôti du Gers	 Filet de merlu à la crème	 Roti porc au thym	 Omelette bio maison et local
Légumes	 Macaroni bio au beurre	 Carottes bio sautées	 Gratin d'épinards et pommes de terre bio	 Petits pois bio	 Légume Basquaise maison
Dessert (s)	 Crème chocolat bio maison	 Emmental bio Clémentines bio	 Camembert bio Banane bio	 Flan vanille bio maison	 Fromage blanc 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