

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, AGEC...

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