












































# Menus du lundi 9 au vendredi 13 février 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	 Croquemonsieur fait maison	  Carottes bio râpées Gouda	  Betterave bio Edam	   Chou rouge te maïs bio
Viande ou Poisson	  Blanquette de veau maison Viande locale 65	  Poulet rôti du Gers	   Chili sin carné bio maison	  Filet de lieu Sauce curry	  Escalope de porc Sauce moutarde
Légumes	  Pates bio au beurre	  Gratin brocolis bio	    Riz bio de Camargue	   Purée de butternut maison	  Frites bio
Dessert (s)	 Camembert bio Clémentines bio	  Yaourt bio et equitable	  Compote pomme Bio Lot	 Tartes myrtilles maison	  Crème dessert bio chocolat maison

 : 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