

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, AGEC...

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2025 Label Ecocert «En Cuisine» NIVEAUT www.ecocert.com	 Batavia bio	 Croquemonsieur fait maison	 Carottes bio râpées Gouda	 Betterave bio Edam	 Chou rouge te maïs bio
Entrée	 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
Viande ou Poisson	 Pates bio au beurre	 Gratin brocolis bio	 Riz bio de Camargue	 Purée de butternut maison	 Frites bio
Légumes	 Camembert bio Clémentines bio	 Yaourt bio et équitable	 Compote pomme Bio Lot	 Tartes myrtilles maison	 Crème dessert bio chocolat maison
Dessert (s)					

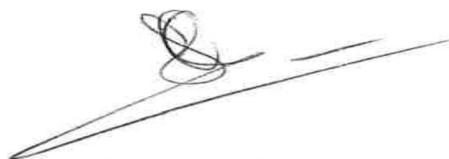
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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