

# Menus du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

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

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



2025 NIVEAU 1 Label Ecocert «En Cuisines» Étiquetage des aliments et préparations pour les établissements scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Céleri rémoulade	 Œuf dur bio Vinaigrette bio	 Chou blanc et gouda	 Potage potimarron	 Batavia bio vinaigrette
Viande ou Poisson	 Pates bio bolognaise maison bio	 Pizza champignons fromage maison	 Axoa de veau local	 Filet de lieu Duglétré	 Jambon grillé de Maubourguet
Légumes	 Endives locales aux noix du Périgord	 Blé bio au beurre	 Chou-fleur bio et Pommes de terre bio au beurre	 Pommes de terre bio Rissolées	
Dessert (s)	 Yaourt bio équitable	 Babybel bio Clémentines bio	 Edam bio Ananas frais	 Emmental bio Pomme 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