

# 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, AGE...

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Cèleri 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 Dugléré	  Jambon grillé de Maubourguet
Légumes	      Endives locales aux noix du Périgord	  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	 Edam bio Ananas frais	  Emmental bio Pomme bio

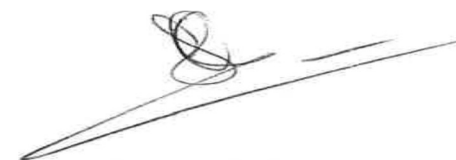
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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