

# Menus du lundi 16 au vendredi 2 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
Entrée	Tarte fromage maison	Batavia bio	Velouté de légumes bio	Chou bicolore Edam	Jambon blanc de Maubourguet
Viande ou Poisson	Colin Pané	Lasagnes bio maison	Poulet rôti du Gers	Omelette bio maison Œufs du Gers	Steak grillé échalote Viande locale 65
Légumes	Haricots beurre persillés		Lentilles bio	Poêlée de carottes champignons et pommes de terre	Boulghour bio au beurre
Dessert (s)	Babybel bio Clémentines bio	Fromage blanc bio	Kiri bio Kiwi bio	Brownie bio maison	Emmental bio Banane bio équitable

: 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