

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, AGEF...

 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	     Lasagnes bio maison	   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

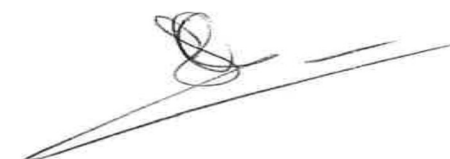
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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