






























# Menus du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

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

**4B** Le pain servi au restaurant scolaire est bio et fabriqué à Séméac



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes bio râpées	 Endives du Béarn Emmental	 Œufs durs bio Mayonnaise bio	 Coleslaw vinaigrette	  Batavia bio Croustons emmental
Viande ou Poisson	 Lasagnes bio épinards	 Couscous maison	 Filet de lieu citron	 Sauté de porc au caramel	 Boulettes de bœuf bio
Légumes	    	 Semoule bio au beurre	 Purée de carottes bio maison	 Pâtes bio au beurre	 Haricots plats persillés
Dessert (s)	 Crème dessert bio chocolat	 Clémentines bio	 Babybel bio Kiwi bio	    	 Tarte ananas maison

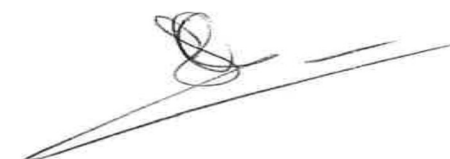
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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