

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, AGECA...

 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 Croutons 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	  Pates bio au beurre	 Haricots plats persillées	
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