

Menus du lundi 26 au vendredi 30 janvier 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	 Batavia bio croutons emmental	  Chou blanc et dés de Mimolette	 Macédoine bio Mayonnaise bio	   Potage Parmentier Bio et maison	 Œufs bio durs mayonnaise bio
Viande ou Poisson	  Brandade de poisson maison	  Emincé de bœuf local	  Jambon grillé de Maubourguet	  Poulet rôti du Gers	 Pates bio mixed de légumes
Légumes	     Purée de brocolis bio Maison	  Pommes de terre bio rissolées	   Carottes bio sautées		    
Dessert (s)	 Mousse chocolat bio	   Brownie bio maison	 Camembert bio Clémentines bio	 Fromage blanc bio	 Babybel bio Kiwi bio

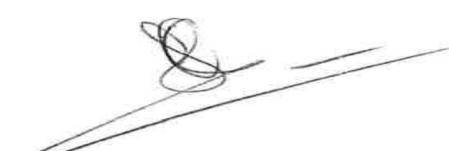
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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