
















































# 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, AGEF...

**AB** 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

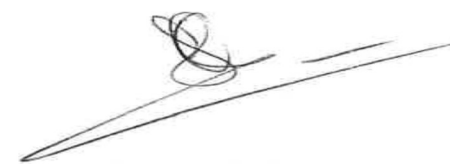
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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