

Menus du lundi 2 au vendredi 6 mars 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage	   Carottes bio râpé Dés d'Emmental	  Macédoine mayonnaise bio	  Endives du Béarn	   Potage de légumes bio
Viande ou Poisson	   Poulet bio	  Daube, bœuf local 65	  Colin pané	  Jambon grillé Local 65	   Lasagnes bio épinards Féta
Légumes	   Carottes bio persillées	   Pomme de terre bio Vapeur	    Basquaise et riz bio de Camargue	  Petits pois bio	     
Dessert (s)	 Babybel bio Banane bio	  Crème chocolat bio maison	  Camembert bio Pomme bio	   Flan vanille bio maison	  Yaourt bio Local 65

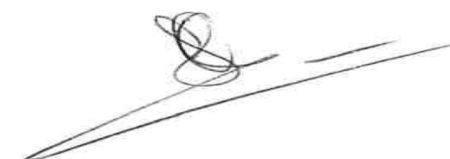
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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