

Menus du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	4B   Carottes bio râpées	4B   Potage de légumes bio maison	4B   Salade verte croustons emmental	  Pâté de porc IGP sud-ouest	 Emincé de radis Noix et croustons
Viande ou Poisson	4B  Boulettes de bœuf bio Sauce tomate bio	 Pizza maison	  Blanquette de veau Local 65	  Dos de lieu citron	  Sauté de porc au caramel
Légumes	4B   Flageolets bio locaux	4B   Salade verte bio	4B  Pommes rissolées bio	4B  Chou-fleur bio Persillé	 4B   Ri bio de Camargue IGP
Dessert (s)	4B   Yaourt bio Local 65	4B Camembert bio Banane bio	4B  Crème vanille bio maison	4B Edam bio Kiwi bio	4B Babybel bio Pomme bio

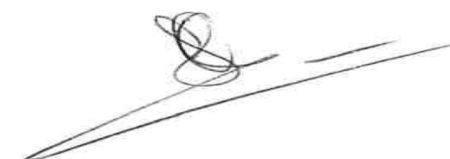
4B : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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