

Menus du lundi 13 au vendredi 17 avril 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	Nem poulet/légumes	  Carottes bio râpées	   Potage de légumes bio	   Salade verte bio croûtons emmental	 Jambon blanc Local 65
Viande ou Poisson	  Dos de lieu citron	  Hachis Parmentier bio Maison	   Poulet bio Dordogne 24	   Omelette bio Œufs Gers 32	  Daube Viande locale 65
Légumes	  Purée de brocolis bio Maison	     	  Haricots verts bio	  Basquaise Boulghour bio	  Pâtes bio au beurre
Dessert (s)	 Kiri bio Pomme bio	  Yaourt bio citron Local 31	 Emmental bio Banane bio	  Fondant nature Local 65	 Edam bio Ananas frais

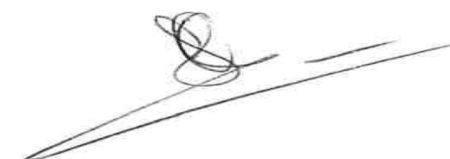
 : Produits BIO :  Produits Locaux  Label rouge  Pêche durable  Indication géographique protégée  Commerce équitable  Fait Maison



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