

Menus du lundi 16 au vendredi 20 mars 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	  Endives du Béarn	 Chou blanc mimolette	 Jambon Blanc local 65	  Carottes bio râpées	   Salade verte bio Emmental croutons
Viande ou Poisson	   Omelette bio maison Œufs du Gers 32	  Couscous maison Viande Occitanie	  Filet de truite Beurre blanc Lau Balagnas 65	  Saucisse de Toulouse	  Boulette de Bœuf bio
Légumes	   Riz bio de Camargue IGP	  Semoule bio	  Carottes bio Pommes de terre bio persillées	  Lentilles bio maison	  Haricots verts bio
Dessert (s)	  Crème bio chocolat maison	 Ananas frais	 Babybel bio Pomme bio	   Fromage blanc bio Local 09	   Tarte aux pommes maison

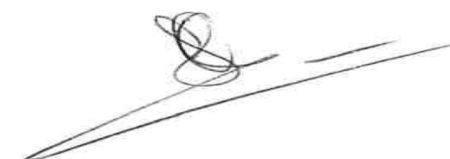
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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