

Menus du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Quiche Lorraine maison	  Carottes bio râpées Emmental	  Chou-fleur bio vinaigrette	   Salade verte bio Noix du Périgord	    Salade de riz bio de Camargue IGP
Viande ou Poisson	   Poulet bio Dordogne 24	  Steak Viande locale 65	  Colin pané	  Saucisse de Toulouse	  Tarte aux Légumes Maison
Légumes	 Piperade maison	  Pates bio au beurre	  Jardinière de légumes bio	   Lentilles bio maison	   Salade verte bio
Dessert (s)	      Kiri bio Banane bio	 Liégeois chocolat bio	 Brie bio Ananas frais	  Crème chocolat bio maison	      Yaourt bio local 65

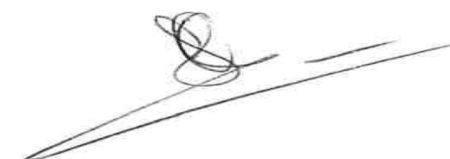
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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