

Menus du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Chou bicolore Edam	 Radis noir Pomme Mimolette	  Betterave bio	   Potage de légumes bio maison	 Œufs dur bio Mayonnaise bio
Viande ou Poisson	  Dos de Lieu Dugléré	  Steak Viande locale 65	  Jambon grillé Local 65	   Poulet bio Dordogne 24	  Pates bio Bolognaise végétale Maison
Légumes	  Blé bio	  Carottes bio persillées	  Pommes de terre bio Rissolées	  Haricots verts bio	     
Dessert (s)	 Liégeois bio chocolat	  Cake bio maison	 Camembert bio Kiwi bio	  Yaourt bio Local 65	 Emmental bio Banane bio

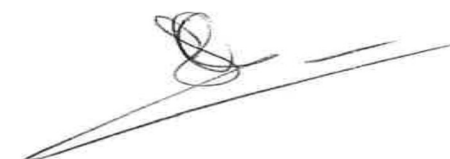
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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