

Menus du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes bio râpées	 Pâté de porc IGP sud-ouest	 Potage Parmentier bio	 Chou blanc mimolette	 Salade verte bio  Croustons emmental
Viande ou Poisson	 Escalope de porc  Persillées Cviande locale	 Dos de lieu	 Omelette bio  Œufs Gers 32	 Navarin d'agneau  Viande Occitanie	 Boulette de bœuf bio
Légumes	 Salsifis au beurre	  Riz bio de Camargue IGP	 Piperade Maison	 Flageolets bio Occitanie	 Chou-fleur bio  Persillé
Dessert (s)	 Crème chocolat bio maison	 Kiwi bio Babybel bio	 Edam bio Pomme bio	 Compote bio locale 46	 Brownie bio maison

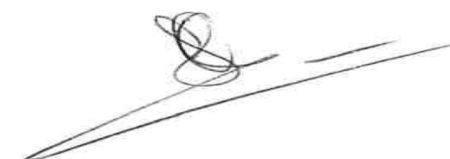
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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