

# Menus du lundi 4 au jeudi 7 mai 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	Carottes râpées bio emmental	Radis beurre	Pâté de porc IGP sud-ouest	Betterave bio vinaigrette bio	
Viande ou Poisson	Flan de légumes bio Maison	Daube maison Viande locale 65	Colin Pané Peche durable	Saucisse De Toulouse	
Légumes	Purée de brocolis bio Maison	Riz bio IGP Camargue	Légumes Basquaise maison	Lentilles bio maison	
Dessert (s)	Glace vanille bio	Liégeois bio chocolat	Camembert bio Pomme bio	Yaourt nature 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**