

Menus du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026

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

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



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------|--|------------------------------|--------------------------------|--|---|
| Entrée | Tomates bio Concombre bio et Boursin | Pizza maison | Batavia bio vinaigrette bio | Salade Boulghour bio thon tomate bio et emmental | Carottes râpées bio vinaigrette bio |
| Viande ou Poisson | Poulet bio fermier Local | Omelette bio Œufs du Gers | Couscous agneau local | Steak Viande locale 65 | Truite de Lau Balagnas Beurre blanc |
| Légumes | Frites bio | Chou-fleur persillé | Semoule bio au beurre | Haricots verts bio | Riz bio de Camargue IGP |
| Dessert (s) | Compote bio locale 46 | Camembert bio Fruit bio | Fromage blanc bio | Mousse chocolat bio | Edam bio Fruit 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