

Menus du lundi 18 au vendredi 22 mai 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	Radis beurre	 Concombre bio Dés d'emmental	Nems	 Salade verte bio Croutons emmental	 Taboulé bio maison
Viande ou Poisson	 Sauté de veau curry Viande locale 65	 Poulet fermier bio local	 Boulettes bœuf bio Sauce tomate bio	 Brandade de poisson maison	 Tortilla bio Pomme de terre bio Maison
Légumes	 Macaroni bio	 Haricots verts bio	 Courgettes bio gratinées		 Carottes bio sautées
Dessert (s)	 Yaourt bio Local 65	 Tarte myrtilles sauvages maison	 Camembert bio Fruit bio	 Compote bio Locale 46	 Babybel 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