

Menus du lundi 1er au vendredi 5 juin 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	Rosette cornichon	4B Concombre bio vinaigrette bio	4B Taboulé bio maison	4B Betterave bio vinaigrette bio	4B Tomates bio mozzarella
Viande ou Poisson	4B Steak échalote Viande locale 65	4B Brandade de poisson maison	4B Jambon rôti Local 65	4B Risotto de légumes bio maison	4B Boulette bio à la tomate
Légumes	4B Carottes bio persillées	4B Haricots verts bio	4B Haricots verts bio	4B Purée de brocolis bio	
Dessert (s)	4B Crème chocolat bio maison	4B Yaourt bio local 65	4B Babybel bio Fruit bio	4B Gouda bio Fraises	4B Brownie bio maison

4B : Produits BIO : 📍 Produits Locaux **R** : 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