

Menus du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Chou-fleur bio Vinaigrette bio	 Pâté de porc IGP sud-ouest	 Pastèque bio	 Batavia bio Jambon emmental	 Concombre Féta vinaigrette bio
Viande ou Poisson	 Pates bio à la tomate	 Escalope de porc local Sauce charcutière	 Lasagnes bio Bolognaise	 Agneau local au curry	 Colin pané
Légumes	 Jardinière bio et pommes de terre bio	 Jardinière bio et pommes de terre bio	 Jardinière bio et pommes de terre bio	 Carottes bio et champignons bio de Madiran	 Boulghour bio au beurre
Dessert (s)	 Edam bio Melon	 Camembert bio Cerises	 Fromage blanc bio local	 Cake bio maison	 Liégeois bio chocolat

: 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