

Menus du mardi 1 au vendredi 4 septembre 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		 Tomate mozzarella	 Taboulé bio	 Batavia bio Fourme d'Ambert	 Œufs bio dur Mayonnaise bio
Viande ou Poisson		 Steak grillé	 Poulet rôti	 Moules Bouchot AOP	 Lasagnes bio épinards Féta
Légumes		 Petits pois bio	 Carotte et champignons bio	 Frites bio	
Dessert (s)		 Compote bio	 Camembert bio Fruit bio	 Crème dessert chocolat bio	 Edam bio Banane 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