

Menus du lundi 5 au vendredi 9 octobre 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	   Taboulé bio maison	   Tomate concombre bio et Fêta	  Quiche Lorraine maison	  Cèleri râpé mimolette
Viande ou Poisson	   Moules bouchot AOP Label rouge	  Steak grillé	  Couscous maison	   Poulet bio local	  Chili sin carné
Légumes	  Pommes Frites	  Chou-fleur bio Persillé	  Semoule bio au beurre	  Courgette bio coulis de tomate bio	  Blé bio au beurre
Dessert (s)	 Fruit bio Edam bio	  Yaourt bio local	 Kiri bio Fruit bio	  Crème dessert bio chocolat maison	 Liégeois bio chocolat

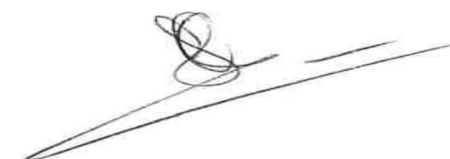
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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