

Menus du lundi 12 au vendredi 16 octobre 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	4B    Batavia bio croutons emmental	4B    Carottes bio râpées	4B    Pissaladière maison	4B  Œufs durs bio mayonnaise	4B    Potage Parmentier bio
Viande ou Poisson	4B    Roti de porc au jus	   Dos de lieu citron	4B  Lasagnes bio épinards Féta	4B  Boulettes de bœuf bio Coulis de tomate bio	4B    Poulet bio local
Légumes	4B  Haricots verts bio	 4B    Riz bio de Camargue IGP	   4B    	4B  Frites bio	4B  Gratin de Butternut bio
Dessert (s)	4B    Brownies	 4B Camembert bio Banane bio	 4B  Fromage blanc bio équitable	4B  Emmental bio Fruit bio	4B   Yaourt bio local

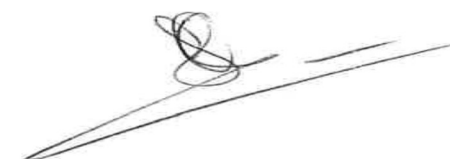
4B : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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