

Menus du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	    Salade de riz bio IGP Niçoise	  Cèleri mayonnaise bio	  Jambon blanc local	   Batavia bio croutons Emmental Noix du Périgord	   Tomate Mozzarella
Viande ou Poisson	  Escalope de porc charcutière	   Pates bio Bolognaise végétale maison	  Agneau au curry	  Lasagnes bio Bolognaise	  Truite beurre blanc
Légumes	  Haricots verts bio	      Jardinière bio et pommes de terre bio	   Jardinière bio et pommes de terre bio	      Purée de carottes bio	   Purée de carottes bio
Dessert (s)	  Emmental bio Fruits bio	   Flan vanille bio maison	 Babybel bio Fruit bio	 Liégeois bio chocolat	 Tarte aux myrtilles maison

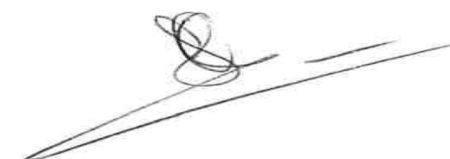
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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