

Menus du lundi 19 au vendredi 23 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	 Betterave bio	 Batavia bio mimolette	 Duo de choux fromage	 Potage de légumes bio	 Radis beurre
Viande ou Poisson	 Jambon grillé local	 Colin Pané	 Risotto bio de légumes	 Navarin d'agneau local	 Roti de porc au thym
Légumes	 Pommes bio rissolées	 Purée de carottes bio Maison	    	 Jardinière de légumes bio	 Boulghour bio
Dessert (s)	 Kiri bio fruit bio	 Cake bio maison	 Liégeois bio chocolat	 Fromage blanc bio équitable	 Gouda bio Fruit bio

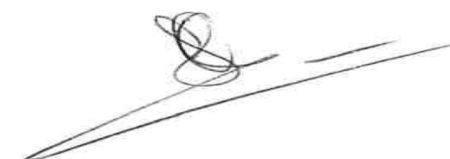
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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