

Menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

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

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Pâté de porc IGP sud-ouest	 Concombre bio emmental	 Tomates vinaigrette bio	 Quiche Lorraine maison	 Batavia bio croutons Emmental
Viande ou Poisson	 Sauté de veau au curry	 Bruschetta maison	 Moules de Bouchot AOP	 Escalope de porc persillées	 Steak
Légumes	 Pates bio au beurre	 Batavia bio	 Riz bio de Camargue IGP	 Courgettes bio à la tomate	 Frites bio
Dessert (s)	 Edam bio Fruit bio	 Glace bio vanille	 Emmental bio Banane bio	 Fromage blanc bio équitable	 Compote bio locale

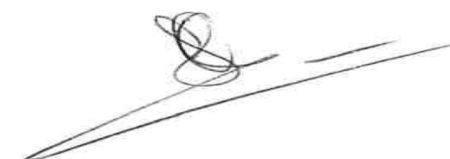
 : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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