

Menus du lundi 28 sept au vendredi 2 oct 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   Carottes bio râpées	4B  Betterave bio	4B  Œufs durs bio Mayonnaise bio	4B   Tomates oignons concombre bio et fromage	  Duo de choux et fromage
Viande ou Poisson	4B   Poulet bio	 4B  Brandade de poisson maison	  Jambon grillé local	  Sauté de veau au curry	4B   Tarte aux légumes
Légumes	 4B   Piperade et riz bio de Camargue IGP	4B   	4B  Haricots verts bio	4B  Boulghour bio au beurre	4B   Batavia bio
Dessert (s)	4B   Crème vanille bio	4B Fruit bio Babybel bio	 Gâteau Basque	 4B Edam bio Banane bio	4B  Compote bio locale

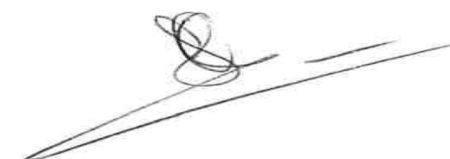
4B : Produits BIO :  Produits Locaux  : Label rouge  : Pêche durable  : Indication géographique protégée  : Commerce équitable  : Fait Maison



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