Menus du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc bio vinaigrette bio	Feuilleté au légumes bio	Endives Du Béarn Croutons et Emmental	Carottes râpées bio Emmental	Œufs durs bio Mayonnaise bio
Viande ou Poisson	Steak grillé Viande locale	Filet de truite de Lau-Balagnas Beurre blanc	Hachis Parmentier bio fait maison	Jambon grillé	Pates bio Bolognaise de légumes
Légumes	Flageolets bio locaux	Epinards bio à la crème		Haricots verts bio persillés	
Dessert (s)	Fromage blanc bio	Camembert bio Clémentines bio	Compote bio	Brownie bio maison	Pommes 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