Menus du lundi 16 au vendredi 20 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	Œufs durs bio mayonnaise bio	Carottes râpées bio et emmental bio	Cèleri rémoulade vinaigrette	Velouté de potiron bio	Chou-fleur bio vinaigrette
Viande ou Poisson	Poulet fermier bio	Bruschetta maison	Saucisse de Toulouse	Filet de truite de Lau-Balagnas Beurre blanc	Couscous maison
Légumes	Pates bio au beurre	Batavia bio	Lentilles bio	Epinards bio à la crème	Semoule bio au beurre
Dessert (s)	Emmental bio Clémentines bio	Banane bio équitable	Yaourt bio	Tourte locale	Crème dessert 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