



### Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France



La plupart des fruits et légumes sont frais



Le pain servi à table est local et frais du matin




















































La majeure partie des produits servis est BIO.



Nos plats sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires



LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Concombre en salade Hachis parmentier (bœuf  ) Fromage  Fruit de saison	Salade verte Jambon  Coquillettes  Fromage blanc 	Salade de pois chiches  Steak haché  Haricots verts  Yaourt aux fruits 	Radis Poisson à la provençale Pomme de terre/tomates Fromage  Fruit de saison	Tomates / féta Dhal de lentilles  Riz  Crème dessert  Menu alternatif
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Tomates en salade Couscous aux pois-chiches et légumes  Fromage  Glace Menu alternatif	Salade verte Poulet  basquaise Riz  Petits suisses 	Concombre vinaigrette Paupiette de veau Pâtes  Fromage blanc 	Carottes râpées Omelette (œufs  ) de pommes de terre Fromage  Fruit de saison Menu alternatif	Salade verte Paëlla au poisson Yaourt aux fruits 
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Macédoine de légumes Pâtes bolognaises  Fromage  Fruit de saison	Concombre en salade Poisson au four Ratatouille/riz  Fromage blanc 	Salade composée (pommes de terre, haricots verts, maïs) Quiche lorraine Salade verte Petit suisse 	Salade de tomates Haricots rouges  façon chili Riz  Fromage  Fruit de saison Menu alternatif	Salade verte Saucisses de volaille  Ragoût de légumes et PdT Crème dessert 
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Pois chiches au cumin  Lasagne aux épinards  Fromage blanc  Menu alternatif	Carottes râpées  Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage  Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Croque monsieur Salade verte Petit suisse aux fruits 	Concombre Poulet  au curry Riz  Fromage  Fruit 	Betteraves / Maïs Omelette (œufs  ) aux PdT Salade verte Petit suisse  Menu alternatif
LUNDI 29	MARDI 30			
Carotte râpées Dhal de lentilles Riz Crème dessert Menu alternatif et 	Tomates en salade Filet de poisson meunière Carottes  et PdT Fromage  Eclair au chocolat			

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus. Toutes les viandes (volaille, veau, porc et agneau) servies dans les restaurants scolaires sont d'origine française sous réserve d'approvisionnement.