



LE BEAUSSET

Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH NOVEMBRE 2022

Bon Appétit!



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



Les fruits et les légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du matin.



50% des produits proposés sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Betterave vinaigrette Sauté de dinde au curry Graine de couscous Fromage Fruit Menu bio	Mortadelle / cornichon Cuisse de poulet bio Brocoli / pommes de terre Petit suisse	Endives vinaigrette bio Steak haché Purée Fruit / biscuit bio	Potage de légumes Dhal de lentilles bio Riz bio Crème dessert bio Menu végétarien	Férié
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Betteraves râpées / mache Hachis parmentier Fromage bio Fruit bio	Potage de légumes Capelletti fromage/épinard bio Yaourt aux fruits Menu végétarien	Potage de légumes Poisson pané Pommes noisettes bio Fromage bio Fruit bio	Salade verte bio Chipolata / Merguez Gratin de pâtes Fromage bio Compote bio	Salade de lentilles bio Pilon de poulet Haricots verts persillés bio Fromage bio Fruit
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Carottes râpées bio Encornets à l'armoricaine Riz bio Petit suisse	Endives aux pommes Agneau en sauce/haricots blancs façon cassoulet Fromage bio Tarte aux framboises	Macédoine de légumes Croque monsieur Salade verte Crème dessert bio	Salade de pois-chiches Œufs florentine Fromage Fruit Menu bio et végétarien	Salade verte bio Lasagne au bœuf Fromage bio Compote de pommes
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30		
Chou chinois Brandade de poisson Fromage bio Fruit	Potage de légumes Quenelles sauce tomate bio Riz bio Fromage Blanc bio Menu Végétarien	Potage de légumes Paupiette de veau Pâtes bio Fromage bio Fruit		

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.