



LE BEAUSSET

MARS 2023



Bon APPÉTIT!

Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH



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 servis sont BIO, et bientôt la majeure partie de nos menus seront entièrement BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

		Mercredi 1er Mars	Jeudi 2 Mars	Vendredi 3 Mars
		Betteraves en vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte bio Fromage blanc bio / biscuit Menu végétarien	Céleri rémoulade Sauté d'agneau / haricots blancs Façon cassoulet Fromage bio Fruit de saison bio	Salade verte bio Paëlla au poisson Crème dessert bio
Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Mercredi 8 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
Feuilleté au fromage Poulet au curry Riz bio Fruit de saison bio	Duo betteraves / maïs Filet de cabillaud au four Petits pois bio Chou à la vanille	Carottes râpées Steak haché Purée Petit Suisse Pique-nique pour les primaires	Salade verte Couscous végétarien (pois-chiches, légumes, semoule) Fromage Fruit de saison Menu bio et végétarien	Salade verte Lasagne à la viande Yaourt nature
Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
Hachis parmentier Salade verte bio Compote de fruits bio	Potage de légumes Pâtes au saumon Fromage bio Fruit de saison bio	Potage de légumes Tomates farcies Riz bio Yaourt aux fruits bio	Salade verte bio Emincé de poulet façon kebab Pommes de terre au four Fromage bio Fruit de saison bio	Salade de pois chiches Ravioli à l'aubergine bio Fromage bio Fruit de saison bio Menu végétarien
Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
Betteraves en vinaigrette Jambon label rouge Purée bio Fruit de saison bio	Saucisson à l'ail Bœuf aux carottes Pâtes au jus bio Fromage bio Salade de fruit	Salade verte Feuilleté hot dog bio Haricots verts bio Crème dessert bio	Carottes râpées bio Riz aux lentilles bio et haricots rouge Yaourt nature sucré Menu végétarien	Pizza au fromage Filet de colin meunière Carottes vichy bio Compote de fruits bio
Lundi 27 Mars	Mardi 28 Mars	Mercredi 29 Mars	Jeudi 30 Mars	Vendredi 31 Mars
Mache / œuf dur mayonnaise Saucisse de volaille Lentilles bio Fromage bio Fruit de saison bio	Potage de légumes Ravioli épinard / fromage bio Tropézienne Menu végétarien	Potages de légumes Pilon de poulet bio Pommes de terre rissolées Flan à la vanille	Crêpe au fromage Roti de porc Petits pois cuisinés bio Fruit de saison bio	Duo de chou rouge et blanc Parmentier de poisson Fromage bio Fruit de saison bio

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 ou proviennent de l'union européenne,

Les menus des mercredis sont susceptibles d'être modifiés