



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 des légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du



La majeure partie des produits servis sont BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8
Betteraves et maïs en salade Hachis parmentier Fromage bio Fruit de saison bio	Lentilles en salade bio Pâtes bio aux champignons Fromage bio Fruit de saison bio Menu alternatif	Macédoine de légumes Croque monsieur Salade verte Crème dessert bio	Carottes râpées Quenelles sauce tomate bio Riz bio Yaourt aux fruits bio Menu alternatif	Salade verte Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur Fromage bio Tarte aux pommes bio
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15
FERIE	Œufs dur bio mayonnaise Couscous aux légumes et pois-chiches bio Fromage bio Tropicézienne Menu alternatif	Carottes râpées bio Parmentier de poisson Yaourt nature bio	Coleslaw Sauté de porc aux olives Riz bio Petit suisse bio	Salade verte bio Omelette aux pommes de terre bio Fromage bio Fruit de saison bio Menu alternatif
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
Salade verte Nems Riz bio cantonnais Fromage bio Salade de fruits exotiques	Salade de pois-chiches Gratin de pâtes aux épinards Fromage bio Fruit de saison Menus alternatif et	Carottes râpées Poisson au four Pommes noisettes Fromage blanc bio	Salade verte Pâtes au saumon Fromage Fruit de saison	Salade de pomme de terre Pilon de Poulet bio Haricots verts persillés bio Fromage bio Fruit de saison bio
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
Betteraves / maïs Filet de poisson meunière Gratin choux-fleurs / PdT Crème caramel bio	Potage de légumes Capelletti fromage/épinard bio Fromage bio Fruit de saison Menu alternatif	Potage de légumes Steak haché Pâtes bio Fromage bio Fruit de saison	Betteraves en salade Saucisse de volaille Pommes de terre au four Petit suisse bio	Œufs dur bio mayonnaise Couscous aux légumes et pois-chiches bio Fromage Tropicézienne Menu alternatif



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.