



LE BEAUSSET

JUILLET 2024

800
APPETIT!



Menus des Restaurants Scolaires et Mercredis CLSH

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>Tomates en salade </p> <p>Pâtes au saumon</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Sandwich kebab (origine Allemagne)</p> <p>salade verte, tomates</p> <p>Glacé à l'eau</p>	<p>Pizza </p> <p>Steak haché </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade d'Ebly (tomates, concombre, poivron, olives, thon)</p> <p>Ceuf dur </p> <p>Fromage </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâtes </p> <p>sauce bolognaise </p> <p>Glacé</p>



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 matin.



La majeure partie des produits servis sont BIO.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

Bonnes vacances



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.