



Bon Appétit!

# LE BEAUSSET

FEVRIER 2025

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

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade verte Falafel/couscous et ses légumes Crêpe au sucre Menu alternatif	Potage de légumes Saucisses de volaille Lentilles Yaourts aux fruits	Potage de légumes Feuilleté hot dog Salade verte Fromage blanc sucré	Coleslaw Blanquette de veau Riz Flan à la vanille	Betterave en salade Pâtes au saumon Fromage Fruit de saison



LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Carottes râpées Pâtes  bolognaise (Haché de bœuf) Fromage Tropicane	Salade de pommes de terre Filet de colin meunière Carottes vichy Fromage Fruit de saison	Salade verte Steak haché Pomme de terre rissolées Yaourt nature sucré	Salade verte Curry de pois-chiches Semoule Fromage blanc sucré Menu alternatif et	Paëlla au poisson Fromage Fruit de saison



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